INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
COCINAS CRISTAL GAS

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS CRISTAL GAS

CG.1 4G / CG.1 3G 1P / CG Lux-60 4G / CG Lux-70 4G CG Lux-70 4G AI AL / CG Lux-70 5G / CG Lux-60 4G Al AL CG Lux-70 5G Al AL / CG Lux-70 5G AI TR AL / CG Lux-70 5G TR CGC 4G / CGC 4G AI AL / CG Lux-75 2G AI TR AL CG Lux-86 3G AI TR AL / CG Lux-60 4G AI / CG Lux-70 4G AI CG Lux-70 5G AI / CG Lux-70 5G AI TR / CG Lux-75 2G AI TR CG Lux-86 3G AI TR / VR 90 4G AI TR AL / VR 90 4G AI TR







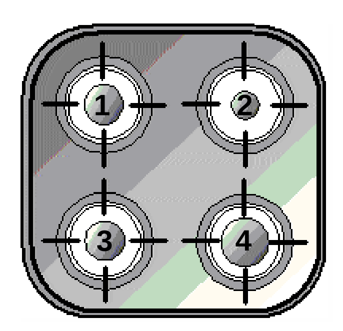
La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles

Índice



PT

Presentación / Apresentação



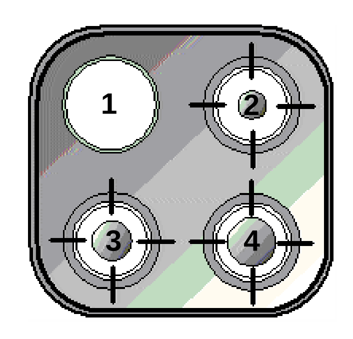
CG.1 4G

ES

1 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
2 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 6.400 Kcal/h - 7,5 kW.

PT

1 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 KW
2 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1kW.
3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 KW.
4 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3kW.
* Todos os queimadores têm grelhas.
* Potência calorífica máxima: Kcal/h - 7,5 kW.



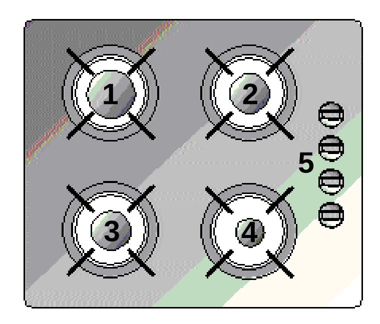
CG.1 3G 1P

ES

1 Placa rápida de 1.500 W., Ø 145 mm.
2 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 4.900 Kcal/h - 5,75 kW.
* Potencia eléctrica máxima: 1.500 Watios.

PT

1 Placa rápida de 1.500 W., Ø 145 mm.
2 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h 1- 1kW.
3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 KW.
4 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 KW.
* Todos queimadores têm grelha.
* Potência calorífica máxima 4.900 Kcal/h-5,75 KW.
* Potência eléctrica máxima: 1.500 Watts.



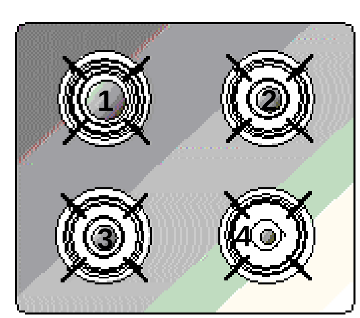
CG-Lux-60 4G, CG Lux-60 4G AI AL y CG Lux-60 4G AI

ES

1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Mandos de accionamiento de los quemadores.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.

PT

1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Comandos de accionamento dos queimadores.
* Todos os queimadores têm grelha.
* Potência calorífica máxima 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.



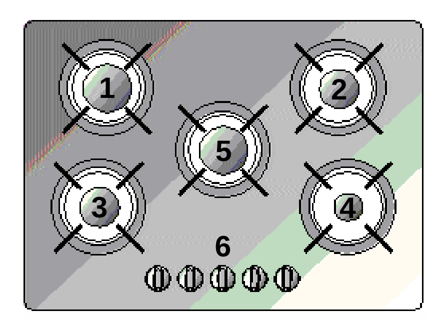
CGC 4G y CGC 4G AI AL

ES

1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.

PT

1 Queimador Rápido de 2.580 kcal/h - 3 kW.
2 Queimador semi-rápido de 1.500 kcal/h - 1,75 kW
3 Queimador semi-rápido de 1.500 kcal/h - 1,75 kW.
4 Queimador Auxiliar de 860 kcal/h - 1 kW.
* Todos os queimadores possuem grelha.
* Potência calorífica máxima: 6.450 kcal/h - 7,5 kW.



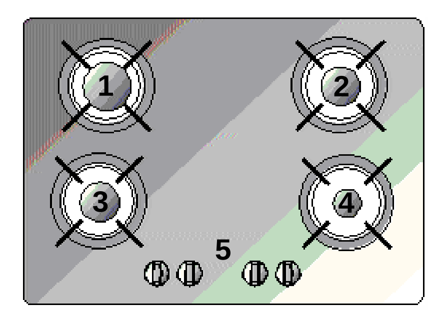
CG-Lux-70 5G., CG Lux-70 5G AI AL y CG Lux -70 5G AI

ES

1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
6 Mandos de accionamiento de los quemadores.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 9.020 Kcal/h - 10,5 kW.

PT

1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
6 Comandos de accionamento dos queimadores.
* Todos os queimadores têm grelha.
* Potência calorífica máxima: 9.020 Kcal/h - 10,5 kW.



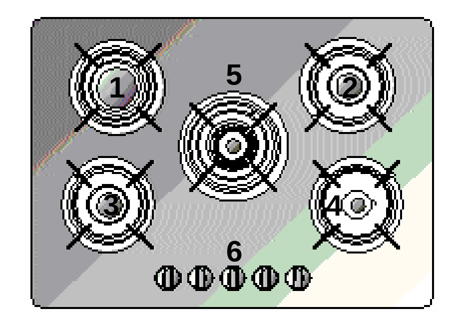
CG-Lux-70 4G, CG-Lux-70 4G AI AL y CG Lux -70 4G AI

ES

1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Mandos de accionamiento de los quemadores.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.

PT

1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h 1,75 kW.
4 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Comandos de accionamento dos queimadores.
* Todos os queimadores têm grelha.
* Potência calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.



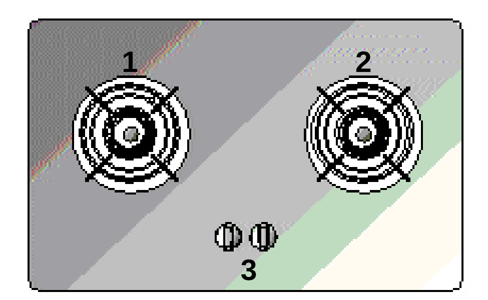
CG-Lux-70 5G TR , CG Lux-70 5G AI TR AL y CG Lux -70 5G AI TR

ES

1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
6 Mandos de accionamiento de los quemadores.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 9.450 Kcal/h - 11 kW.

PT

1 Queimador Rápido de 2.580 kcal/h - 3 kW.
2 Queimador semi-rápido de 1.500 kcal/h - 1,75 kW
3 Queimador semi-rápido de 1.500 kcal/h - 1,75 kW.
4 Queimador Auxiliar de 860 kcal/h - 1 kW.
5 Queimador de triplo anel de 3.010 kcal/h - 3,5 kW.
6 Comandos de accionamento dos queimadores.
* Todos os queimadores possuem grelha.
* Potência calorífica máxima: 9450 kcal/h - 11 kW.



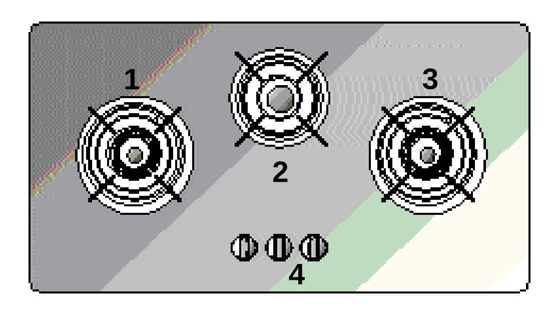
CG-Lux-75 2G AI TR AL y CG Lux-75 2G AI TR

ES

1 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
2 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
3 Mandos de accionamiento de los quemadores.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 6.020 Kcal/h - 7 kW.

PT

1 Queimador de triplo anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
2 Queimador de triplo anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
3 Comandos de accionamento dos queimadores.
* Todos os queimadores possuem grelha.
* Potência calorífica máxima: 6.020 Kcal/h - 7 kW.



CG-Lux-86 3G AI TR AL y CG Lux-86 3G AI TR

ES

1 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
4 Mandos de accionamiento de los quemadores.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 7.520 Kcal/h - 8,75 kW.

PT

1 Queimador de triplo anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Queimador de triplo anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
4 Comandos de accionamento dos queimadores.
* Todos os queimadores possuem grelha.
* Potência calorífica máxima: 7.520 Kcal/h - 8,75 kW.



VR 90 4G AI TR AL y VR 90 4G AI TR

ES

1 Quemador Triple Corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
2 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 7.950 Kcal/h - 9,25 kW.

PT

1 Queimador de triplo anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
2 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
* Todos os queimadores possuem grelha.
* Potência calorífica máxima: 7.950 Kcal/h - 9,25 kW.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA**.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA,** incluida la sustitución de cable de red.

Atención:

Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

Instalación

Importante

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Dependiendo del modelo a instalar se practicará en la encimera del mueble o fogón una abertura con las dimensiones especificadas la figura 11. Dentro del embalaje de los modelos CG.1 4G y CG.1 3G 1P se adjunta una plantilla para dimensionar el emplazamiento de estos dos modelos de encimeras.

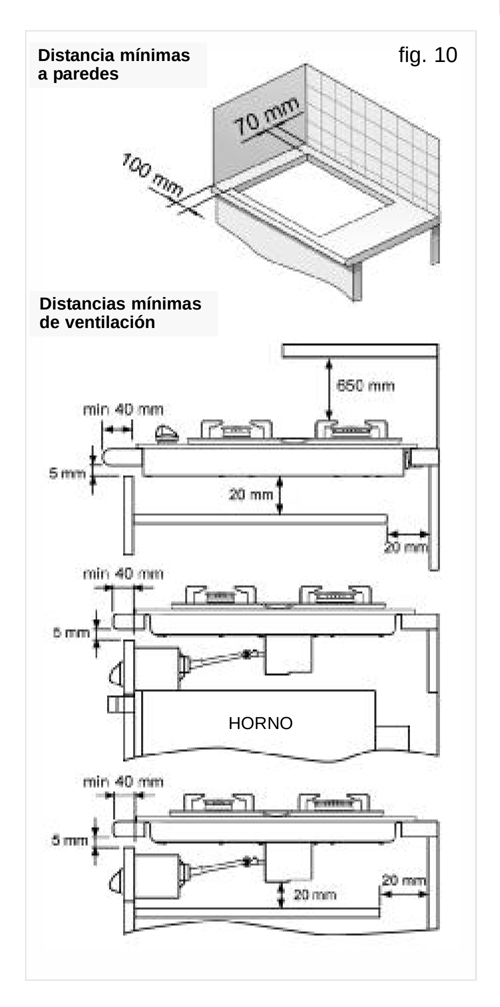
El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

En modelos independientes se debe colocar una balda en el interior del mueble, siendo la distancia mínima entre la parte inferior de la placa de coción y la parte superior de la balda de 20 mm.

Las encimeras descritas en este manual únicamente pueden ser instaladas con hornos Teka. Los modelos sin mandos se instalarán, específicamente, con hornos Teka de tipo ME y/o paneles de mandos Teka.

La distancia entre la superficie de soporte de los recipientes de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, esta debe ser tenida en cuenta.

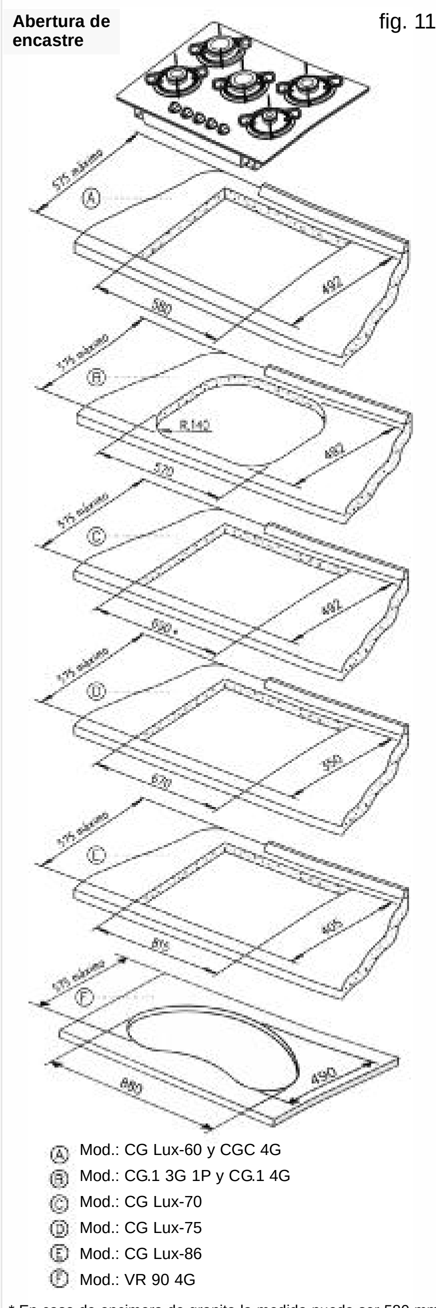
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.



Advertencias:

⚠ **Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.**

⚠ **Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa**



de golpes o un peso excesivo.

⚠ **En caso de rotura o fisura del vidrio la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.**

⚠ **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100º C.**

⚠ **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

Emplazamiento del horno

Véase el manual correspondiente.

Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad (A) sobre la parte inferior de la cocina. Coloque las grapas (D) como se indica en la figura 12, fijándolas a los orificios de la parte inferior de la carcasa mediante los tornillos rosca chapa suministrados (Ø 4,2 mm.).

Para espesores del mueble encimera igual o menores de 30 mm. utilice los tornillos autorroscantes (M5) que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él, lo cual se debe realizar antes de fijar la grapa en la encimera.

Nota: Es imprescindible la colocación de la junta de estanqueidad bajo el ala de la encimera. Su no colocación puede producir temperaturas elevadas sobre el mueble encimera.

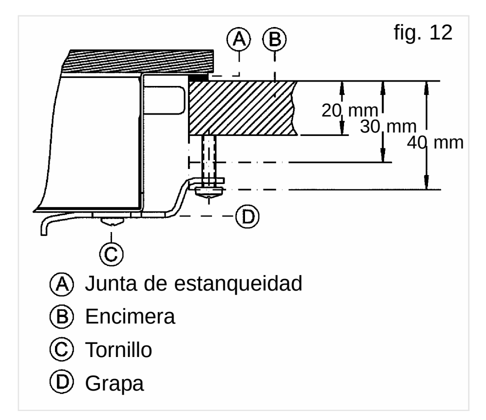


fig. 12

En los modelos CG.1 4G y CG.1 3G 1P, las grapas se fijarán como se indica en la figura 13, dependiendo del grosor del mueble encimera.

Para espesores del mueble encimera igual o menores de 30 mm. utilice los tornillos autorroscantes (M5) que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él, lo cual se debe realizar antes de fijar la grapa en la encimera.

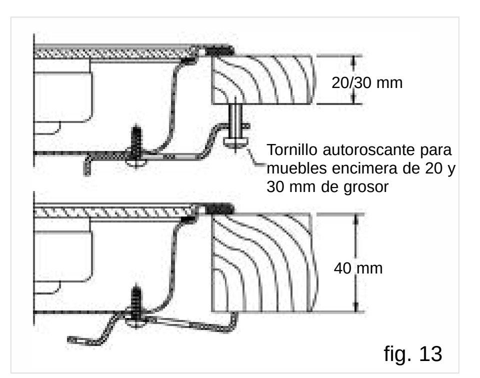


fig. 13

En el modelo de encimera CGC 4G AI AL, el montaje se realiza introduciendo las tuercas rápidas en los alojamientos donde van los tornillos, (ver fig. 14), acople después la grapa que corresponda según la medida de altura de la encimera del mueble (20, 30 y 40 mm.) y apriete los tornillos hasta quedar bien sujeta.

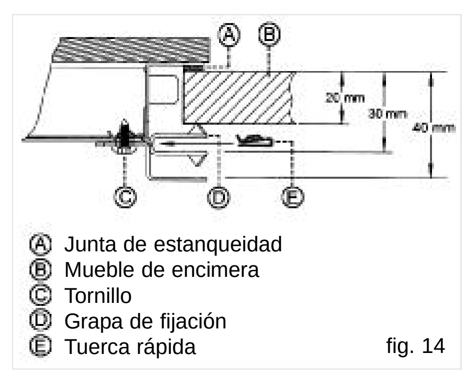
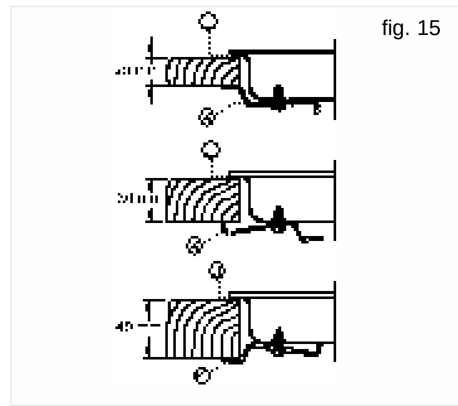


fig. 14

En el modelo de encimera CGC 4G, una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad (J), sobre la parte de la cocina.

Coloque las grapas (K) como se indica en la figura fijándolas a los orificios de la parte inferior de la carcasa mediante tornillos rosca chapa suministrados (Ø 4,2 mm). Las grapas (K) y la junta de estanqueidad (J) se suministran y se localizan dentro del


fig. 15

embalaje. (Ver fig. 15)

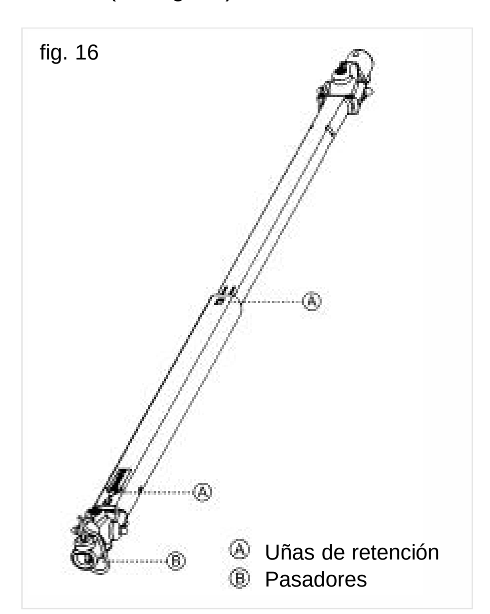
Para acoplar las cocinas CG.1 4G, CG.1 3G 1P y CGC 4G al horno se incluyen con la encimera de cocinar cuatro accionamientos telescópicos cardan. Al introducir el horno en su emplazamiento evite que los cardan apoyen sobre el mismo para impedir su rotura. Dejar el espacio suficiente para poder introducir los otros extremos de los cardan en los vástagos de la parte posterior del panel de mandos y acoplar los pasadores de sujeción.

Si se instala un horno debajo de la encimera de cocción, evitar que el cable de toma de corriente quede en contacto con partes excesivamente calientes.

ACOPLAMIENTO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN AL HORNO O A PANEL DE MANDOS

Con este fin la encimera de cocción dispone de cuatro accionamientos telescópicos cardan. (Ver fig. 16).

fig. 16



Para dicho acoplamiento debe procederse como sigue:

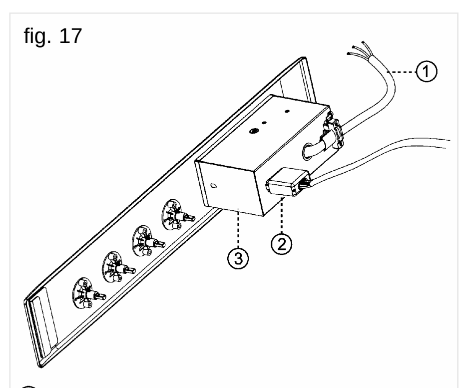
1 Quitar la corriente eléctrica. (mod. CG.1 3G 1P y CGC 4G AI AL).
2 Desanclar los accionamientos telescópicos cardan presionando la uña de retención (A) (señalizada con PUSH) con un destornillador fino y extraer el extensible unos cms.
3 Quitar los cuatro pasadores de los extremos (B).
4 Introducir parcialmente el horno en su emplazamiento teniendo cuidado de no arrastrar los accionamientos telescópicos cardan que cuelgan de la encimera de cocinar, y dejándole fuera el espacio suficiente para poder introducir los otros extremos de los mencionados accionamientos en los vástagos de la parte posterior del frente de mandos, colocando después los pasadores.
5 Para la conexión eléctrica entre ambos aparatos, acoplar el conector de la encimera en el del horno. (mod. CG.1 3G 1P y CGC 4G AI AL).
6 Acabar de introducir el horno en su emplazamiento definitivo teniendo cuidado de que los accionamientos telescópicos cardan estén bien acoplados en los vástagos y que los tubos telescópicos estén introducidos entre sí bien alineados para favorecer el desplazamiento.
7 Colocar los mandos en el frente del horno.
8 Para maniobrar, los mandos deben presionarse hacia adentro y después girar para liberar el dispositivo de seguridad.

Si los accionamientos telescópicos cardan resultaran cortos, pueden acoplarse a los mismos las alargaderas. Estas se introducen a presión y se sujetan con la tapa incorporada.

Para realizar la conexión eléctrica del horno, debe consultarse el manual de instrucciones del horno.

Vista posterior del Panel de Mandos:

fig. 17



① Cable flexible de alimentación
② Conector
③ Carcasa protectora del conjunto eléctrico

Cocina CGC 4G AI AL

En este caso, el acoplamiento de la encimera al horno es análogo, excepto el punto 7, que se procederá como sigue:

Colocar las cazoletas de los mandos de las encimeras en el horno de acuerdo a las instrucciones del manual del horno. **Las cazoletas a colocar serán las que se incluyen en la encimera, desechándose las del horno.**

Esta cocina incluye cazoletas para todos los hornos TEKA excepto para los modelos RT-600 y RT-800. En estos dos últimos casos se deberán solicitar las cazoletas en la delegación comercial o servicio técnico oficial de TEKA correspondiente.

Conexión del Gas

La conexión de la toma de gas de la encimera de cocción a la red, debe realizarse siguiendo las normas o reglamentos de instalación en vigor y por personal técnico cualificado (un instalador autorizado). La conexión del gas de estas placas de cocinar debe realizarse con tubería rígida, pues se trata de un aparato inmovilizado, en el caso de encimeras destinadas a la CE. La encimera de cocción viene preparada con una conexión roscada según ISO 228-1 de 1/2" de diámetro o ISO 7-1 de 1/2" con rosca cónica, dependiendo de la reglamentación del país de destino.
Para los mercados con conexión ISO 228-1 de 1/2" se suministra como accesorio un tubo de cobre de diámetro 10/12 mm. en el cual se puede soldar el tubo de toma de gas. Además deben realizarse las rejillas de ventilación en el local según indica la normativa vigente.

La conexión de la toma de gas de la placa de cocinar a la red, debe realizarse siguiendo las normas básicas de instalación de gas en edificios habitados.
TEKA no se responsabiliza de las averías o daños producidos por una mala o defectuosa instalación.

Para no dañar la encimera al apretar la tuerca del tubo de la conexión de gas, debe utilizarse un par de apriete máximo de 300 cm * Kgf.

Una vez realizada la conexión del gas debe comprobarse la estanqueidad de la instalación. Si la comprobación se hace con aire, ha de tenerse en cuenta que la presión de prueba no sea superior a 200 gr./cm². En caso de no disponer de aire, aplicar agua jabonosa para comprobar la ausencia de fugas en las uniones. **Es totalmente desaconsejable hacer la comprobación con una llama.**

Una vez instalada la encimera comprobar que los mínimos de los quemadores están bien regulados. Para ello encender los quemadores y comprobar que no se apagan al pasar bruscamente del máximo al mínimo.

Cada vez que se desmonta la tuerca de conexión de gas debe cambiarse la junta que lleva la misma.

Conexión Eléctrica

(Solamente para cocinas con encendido automático o con placas eléctricas)

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la hoja de garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos adjunta que debe conservar junto a este manual.

La conexión se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera. También debe ir provista de una correcta toma de tierra siguiendo las normas en vigor.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de estos aparatos, deberá ser sustituido por el servivio oficial de **TEKA**.

La Transformación del gas

¡Importante!

Cualquier modificación del aparato para su adaptación a un gas diferente del que viene preparado, debe ser realizada únicamente por un técnico cualificado.

Información para el Servicio Técnico: en caso de conversión del tipo de gas o presión en el aparato, deberá colocarse la nueva etiqueta de regulación sobre la existente, con el fin de identificar las nuevas características después del cambio.

Las intervenciones necesarias para la transformación son:
* La sustitución de los inyectores.
* La regulación de mínimos de los grifos.
Los inyectores necesarios para cada tipo de gas son los indicados en la tabla 1.

Para **sustituir los inyectores** es necesario seguir las instrucciones siguientes:

1 Quitar las parrillas y las partes superiores del quemador para que el inyector quede visible.
2 Mediante una llave de tubo de 7 quitar los inyectores y sustituirlos por los deseados. Debe tenerse la precaución de apretar bien el inyector para evitar fugas.
3 Colocar la parrilla y quemadores anteriormente quitados.

Una vez que se han cambiado los inyectores, para **regular los mínimos** se procederá de la siguiente manera:

Encimeras CG.1 4G, CG.1 3G 1P, CGC 4G y CGC 4G AI AL

1 Sacar el horno o el panel de mandos de su emplazamiento para poder acceder a los grifos de gas.
2 Encender los quemadores al mínimo.
3 Mediante un destornillador fino de ranura actuar sobre el tornillo que está a la derecha o en el centro del vástago de la llave de gas (giro a la izquierda más llama y giro a la derecha menos llama).

4 Una vez regulado comprobar que al mover de máximo a mínimo bruscamente el mando no se apaga la llama.
5 En la encimera CGC 4G AI AL, para acceder al tornillo de regulación de los grifos se deberá previamente levantar la tapa que protege los grifos, extrayendo los dos tornillos que sujetan dicha tapa a la carcasa.

Resto de encimeras

1 Encender los quemadores al mínimo.
2 Extraer los mandos de los grifos tirando firmemente hacia arriba.
3 Mediante un destornillador fino de ranura actuar sobre el tornillo que está a la derecha o en el centro del vástago de la llave de gas (giro a la izquierda más llama y giro a la derecha menos llama).
4 Una vez regulado comprobar que al mover de máximo a mínimo bruscamente el mando no se apaga la llama.

TEKA INDUSTRIAL, S.A. no se responsabiliza de un incorrecto funcionamiento de la encimera si la transformación de gas o la regulación de los mínimos de los quemadores no ha sido realizada por el Servicio Oficial de **TEKA**.

Tabla 1

Quemador	Familia	
	Segunda	**Tercera**
	Grupo H	**Grupo 3+**
Triple corona	135 T	95
Rápido	116 Y	85
Semi-rápido	97 Z	66
Auxiliar	72 X	50

Ø inyector expresado en 1/100 mm.

Información Técnica

Dimensiones y potencias

Modelos	CG.1 4G	CG.1 3G 1P	CG Lux-60 4G AI CG Lux-60 4G AI AL	CG Lux-60 4G	CGC 4G	CGC 4G AI AL	CG Lux-70 4G	VR 90 4G AI TR VR 90 4G AI TR AL
Dimensiones en mm.								
Largo	590	590	610	610	600	600	600	900
Ancho	510	510	510	510	510	510	510	510
Alto	163	163	115	115	150	143	115	125
Espesor del vidrio	5	5	8	8	8	8	8	8
Dimensiones del emplazamiento en el mueble mm.								
Largo	570	570	580	580	580	580	690	880
Ancho	492	492	492	492	492	492	492	490
Profundidad	117	117	70	70	100	93	70	70
Potencias por quemador y placa								
Quemador de gas triple corona 3,5 kW.								1
Quemador gas rápido 3 kW.	1	1	1	1	1	1	1	1
Quemador de gas semi-rápido 1,75 kW.	2	1	2	2	2	2	2	1
Quemador de gas auxiliar 1 kW.	1	1	1	1	1	1	1	1
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.500 W.		1						
Eléctrico								
Potencia nominal (W) para 230 V*		1.500	0,6			0,6		0,6
Tensión de alimentación (V)	VER PLACA DE CARACTERÍSTICAS							
Frecuencia (Hz)		50-60	50-60			50-60		50-60
Gas								
Potencia máxima (kW)	7,5	5,75	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5	9,25

*Para tensiones distintas a 230 V consulte la placa de características del aparato

Modelos	CG Lux-70 4G AI		CG Lux-70 5G AI	CG Lux-70 5G AI TR		CG Lux-75 2G AI TR	CG Lux-86 3G AI TR
	CG Lux-70 4G AIAL	CG Lux-70 5G	CG Lux-70 5G AI AL	CG Lux-70 5G AI TR AL	CG Lux-70 5G TR	CG Lux-75 2G AI TR AL	CG Lux-86 3G AI TR AL
Dimensiones en mm.							
Largo	710	710	710	710	710	750	860
Ancho	510	510	510	510	510	450	450
Alto	115	115	115	115	115	115	115
Espesor del vidrio	8	8	8	8	8	8	8
Dimensiones del emplazamiento en el mueble mm.							
Largo	690	690	690	690	690	670	815
Ancho	492	492	492	492	492	350	405
Profundidad	70	70	70	70	70	70	70
Potencias por quemador y placa							
Quemador de gas triple corona 3,5 kW.				1	1	2	2
Quemador gas rápido 3 kW.	1	2	2	1	1		
Quemador de gas semi-rápido 1,75 kW.	2	2	2	2	2		1
Quemador de gas auxiliar 1 kW.	1	1	1	1	1		
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.000 W.							
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.500 W.							
Placa eléctrica Ø 180 mm., 1.500 W.							
Eléctrico							
Potencia nominal (W) para 230 V*	0,6		0,6	0,6		0,6	0,6
Tensión de alimentación (V)	VER PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO						
Frecuencia (Hz)	50-60		50-60	50-60		50-60	50-60
Gas							
Potencia máxima (kW)	7,5	10,5	10,5	11	11	7	8,75

*Para tensiones distintas a 230 V consulte la placa de características del aparato

Datos técnicos

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON PLACAS ELÉCTRICAS Y ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La tensión de alimentación y la frecuencia será la que se indica en la placa de características.
Si se agrieta una placa eléctrica deberá desconectar la encimera de la corriente eléctrica.

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON QUEMADORES DE GAS

Advertencias:

a) Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.
b) Las condiciones de reglaje de este aparato están inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).
c) Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

⚠ **El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural, o abriendo una ventana, o instalando un eficaz dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).**

⚠ **La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.**

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de Instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Encimera de clase 3.

Tabla 2

País	Categoría
España	II2H3+
Portugal	II2H3+

Tabla 3

Quemador			Triple corona	Rápido	Semirápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	kW	mbar	**3,5**	**3**	**1,75**	**1**
Consumos Nominales*	G-20 (Nm³/h)	20	0,33	0,29	0,17	0,10
	G-30 (Kg/h)	29	0,25	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h)	37	0,24	0,21	0,13	0,07
VR 90 4G y CG Lux-70 5G TR	kW		1,55	0,77	0,47	0,33
CGC 4G, CG.1 4G y CG.1 3G 1P, CG Lux-60, CG Lux-70 4G	kW		--	0,77	0,47	0,33
CG Lux-75 y CG Lux-86	kW		1,55	–	0,47	–
Rendimiento	%		>52	>52	>52	–

* Consumo sobre Poder Calorífico Superior (H_S)

Uso y Mantenimiento

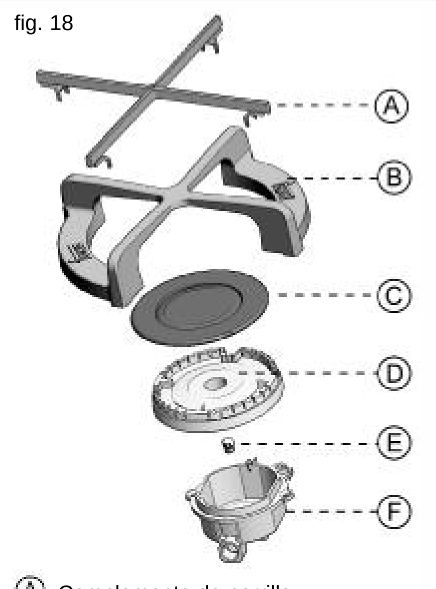
Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la garantía o, en su caso, hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual.

Recuerde, en su caso, retirar el plástico protector adherido a la encimera.

Elementos de un quemador

fig. 18



Ⓐ Complemento de parrilla
Ⓑ Parrilla
Ⓒ Tapa difusora
Ⓓ Corona difusora
Ⓔ Inyector
Ⓕ Portainyector

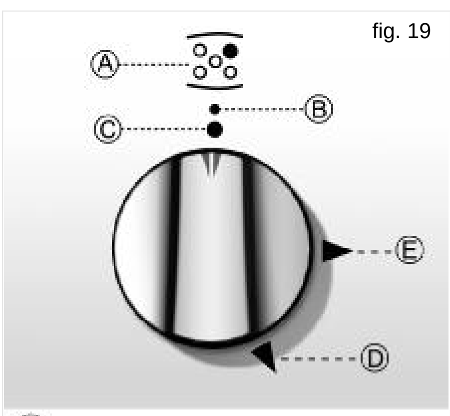
Nota: Compruebe cada vez que monte un quemador, que todos los elementos se ajustan correctamente. Un componente mal colocado puede producir sobrecalentamiento en el vidrio.

Encendido de los quemadores

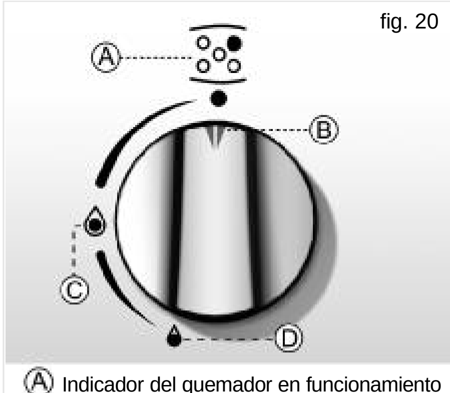
En las cocinas modelo CGC 4G, CG.1 4G y CG.1 3G 1P (Ver fig. 19).

* Verificar que los mandos están en posición correcta.
* Abrir la llave de corte general o la llave de la bombona.
* Aproximar una cerilla encendida, encendedor de chispa o llama, etc. al quemador.
* Presionar el mando y al mismo tiempo girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máximo (llama grande). En este momento el quemador funcionará a la potencia máxima; seguidamente si conviene, podrá girarse el mando hasta la posición de mínimo (llama pequeña).

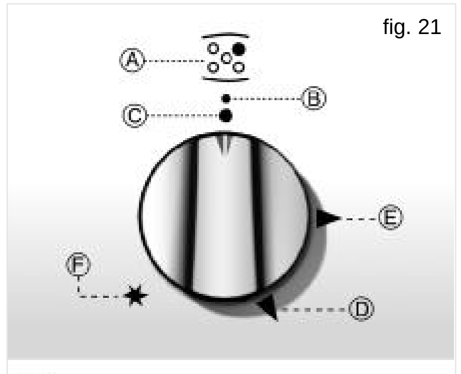
fig. 19



Ⓐ Indicador del quemador en funcionamiento
Ⓑ Indicador del mando
Ⓒ Posición cerrado
Ⓓ Posición mínimo gas
Ⓔ Posición máximo gas



Ⓐ Indicador del quemador en funcionamiento
Ⓑ Posición del mando en reposo
Ⓒ Posición máximo gas
Ⓓ Posición mínimo gas



Ⓐ Indicador del quemador en funcionamiento
Ⓑ Indicador de mando
Ⓒ Posición cerrado
Ⓓ Posición máximo gas
Ⓔ Posición mínimo gas
Ⓕ Posición encendido quemador

En las cocinas CG Lux-60, CG Lux-70, CG Lux-75, CG Lux-86 y VR 90 4G que disponen de encendido automático y seguridad, operar de la forma siguiente: (Ver fig. 20)

* Verificar que los mandos están en posición correcta.
* Abrir la llave de corte general o la llave de la bombona.
* Pulsar el mando del quemador hacia abajo.
* Pulsando el mando del quemador, girarlo a lo largo de todo su recorrido, hasta que se produzca la ignición del gas. Mantenerlo pulsado entre 5 y 10 segundos, para que permita actuar el termopar de seguridad.
* Situar el mando en la posición deseada.

Debe limpiar periódicamente y con mucho cuidado el encendedor (cerámica y electrodo) para evitar problemas de encendido. Verifique también las ranuras de los quemadores no estén obstruidos.

En la cocina CGC 4G AI AL operar de la forma siguiente: (Ver fig. 21)

* Verificar que los mandos están en posición correcta.
* Abrir la llave de corte general o la llave de la bombona.
* Presionar el mando y al mismo tiempo girarlo en sentido antihorario hasta la posición de encendido (serigrafía de chispa). Una vez que se produzca la ignición del gas, mantener el mando en esa posición entre 5 y 10 segundos, para que permita actuar el termopar de seguridad.
* Situar el mando en la posición deseada.

Utilizar recipientes de fondo plano y comprobar que los mismos asientan correctamente sobre la parrilla, para evitar que los recipientes se deslicen al hervir los alimentos (no utilizar recipientes con base cóncava o convexa).

En las encimeras CG Lux-75 y CG Lux-86 se podrán utilizar los recipientes con base

cóncava (WOK), en la parrilla destinada a tal efecto.

El diámetro mínimo de los recipientes a utilizar es de 140 mm. Para usar recipientes de un diámetro de 120 mm o menor, emplear siempre el quemador auxiliar. En las encimeras CG Lux-75 y CG Lux-86, se habrá de utilizar el complemento de parrilla (elemento A en la figura 18).

Atención:

⚠ **Cuando los quemadores están funcionando o después de haber funcionado, en la placa de la encimera hay zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.**

⚠ **Por razones de seguridad, recomendamos sigan las instrucciones de la compañía suministradora de gas cerrando la llave de suministro cuando no se utilice la encimera.**

⚠ **Si se aprecia olor a gas debe cerrarse la llave de paso de gas a la encimera y ventilar la habitación. Además debe ser comprobada la instalación de gas y la encimera por un técnico especializado.**

⚠ **El dispositivo de encendido automático no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si durante este tiempo el quemador no se enciende, deje de actuar sobre él y abra la puerta de la estancia y/o espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.**

⚠ **En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del mismo y no intente encenderlo de nuevo durante al menos un minuto.**

⚠ **El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.**

⚠ **Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.**

Encendido de las Placas Eléctricas

Las placas eléctricas están controladas por un conmutador de siete posiciones. Para obtener distintas potencias sólo basta con girar el mando correspondiente y llevarle a la posición deseada. (Ver fig. 22).

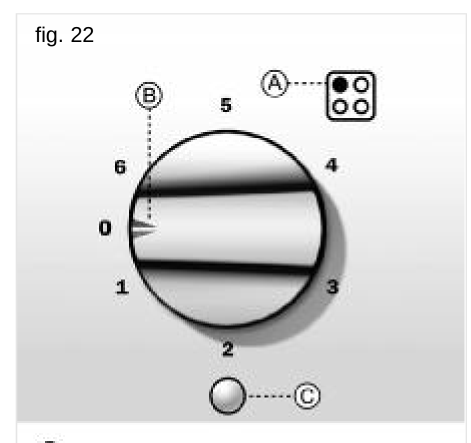
Antes de encender la placa se debe colocar el recipiente sobre ella.

Las potencias que corresponden a cada posición del conmutador son las que indicamos a continuación:

Placa Ø 145 - 1.500 W.	
Mando en	**Potencia**
0	Apagado
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1.500 W.

⚠ **Estos modelos de cocinas, cuando están funcionando o después de haber funcionado, tienen zonas calientes que pueden producir quemaduras.**

fig. 22



(A) Indicador de la placa en funcionamiento
(B) Indicador del mando
(C) Piloto

La placa de punto rojo (1.500 W.) calienta de una forma rápida y a su potencia máxima durante los primeros cinco minutos aproximadamente, pasados los cuales su potencia baja a 500 W., con lo cual se consigue mantener la temperatura.

Sobre el panel de mandos está dibujado un cuadro con unos círculos en su interior que nos indican a que placa corresponde cada mando.
En el mismo panel se encuentra un piloto que nos indica el funcionamiento de una o más placas.

En la primera conexión o si la placa ha estado mucho tiempo sin funcionar, es necesario eliminar la humedad absorbida por el aislamiento, para conseguir este secado poner la placa en funcionamiento sin ningún recipiente sobre ella durante cinco minutos en la posición 2 del conmutador.

TEKA Industrial, S.A. se reserva el derecho de introducir en sus aparatos las modificaciones que considere necesarias o útiles sin perjudicar sus características esenciales.

Sistema antigiro accidental en mandos de gas

En los modelos sin sistema de seguridad (sin dispositivo de corte de gas), los grifos de gas están dotados de un sistema mecánico que impide que los mandos puedan girar libremente desde la posición de cerrado a la posición de abierto (y, por lo tanto, la salida accidental de gas por los quemadores) **si no se empuja previamente el mando.**

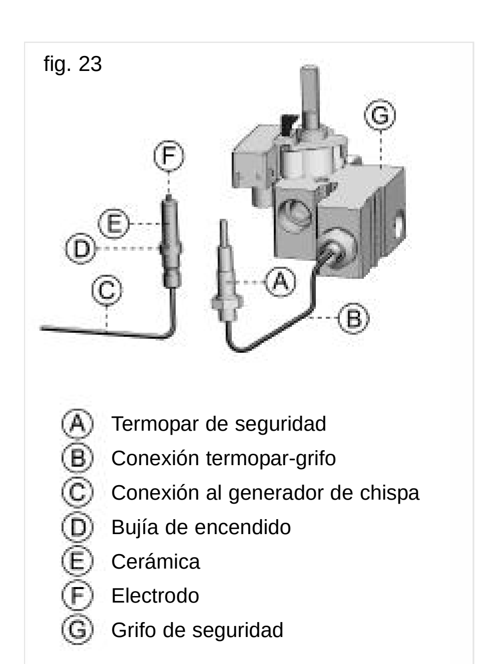
Si en alguna ocasión, durante el uso de la encimera, usted percibiera que algún mando puede girar desde la posición cerrado sin necesidad de empujarlo previamente (por ejemplo: debido a la suciedad que se ha podido introducir y acumular en los grifos de gas) debe usted, por su seguridad, avisar rápidamente al servicio técnico para solucionar esta anomalía.

Componentes de un Sistema con Seguridad

En las encimeras de cocción con seguridad (modelos con siglas AL), el dispositivo de corte de gas está formado por los siguientes elementos:

* Grifo de seguridad
* Termopar de seguridad junto al quemador
* Conexión termopar-grifo

El termopar envía una señal eléctrica al grifo, detectando la presencia o no de llama en el quemador. Durante el encendido debe mantener presionado el grifo al menos durante 5 segundos, hasta que el termopar se haya calentado y envíe la señal eléctrica suficiente al grifo. En caso de que el quemador se apague, la falta de

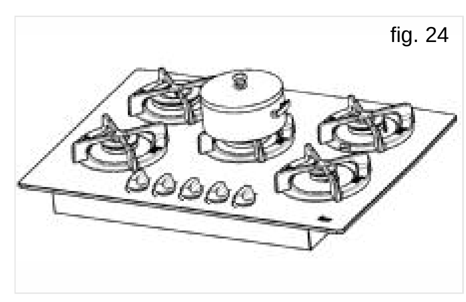


Ⓐ Termopar de seguridad
Ⓑ Conexión termopar-grifo
Ⓒ Conexión al generador de chispa
Ⓓ Bujía de encendido
Ⓔ Cerámica
Ⓕ Electrodo
Ⓖ Grifo de seguridad

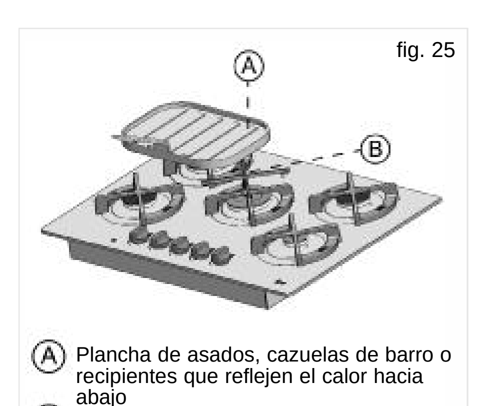
llama es detectada por el termopar que hace que el grifo de seguridad corte el paso de gas.

Consejos para la buena conservación del vidrio

* Para la utilización de una plancha de asar, cazuelas de barro o recipientes que reflejan el calor hacia abajo, es imprescindible colocar el complemento de parrilla, ya que si no se hace así, la excesiva temperatura que se refleja hacia abajo puede dañar el vidrio o los quemadores (Ver fig. 25).
* No utilizar placas de fundición sobre la parrilla, ya que estas reflejan un calor excesivo sobre la superficie del vidrio.
* Los recipientes colocados sobre los quemadores no deberán sobresalir fuera de los límites de la superficie del vidrio, con el fin de que el efecto del rebote de la llama no perjudique las encimeras con superficie plástica.



* El complemento de la parrilla puede utilizarse para cocinar con recipientes de poco diámetro, o cuando se precisa muy poco calor, para cocinar lentamente o para mantener calientes los alimentos. Su utilización supone una pérdida de rendimiento en el quemador.
* Si se observa rotura o agrietamiento en el vidrio, poner todos los mandos de la placa de cocina en posición "cero" (apagado) así como la llave de paso del gas y finalmente desconectar la corriente eléctrica. Póngase en contacto con el Servicio Técnico de TEKA.
* No utilizar la superficie del vidrio para almacenar cosas.
* No colocar láminas de aluminio, papel de estaño o plástico sobre la superficie del vidrio.



Ⓐ Plancha de asados, cazuelas de barro o recipientes que reflejen el calor hacia abajo
Ⓑ Complemento de parrilla

* En los modelos con cinco quemadores, debe colocar en el quemador central los recipientes de grandes dimensiones que de otra forma pueden reflejar calor sobre el mueble encimera. Para los modelos de cuatro quemadores, utilícese la parrilla complementaria en el caso de usar este tipo de recipientes.

Consejos para una buena utilización de los quemadores

* Utilizar recipientes con el fondo totalmente plano.
* No se deben emplear quemadores rápidos con recipientes de poco diámetro, pues parte de la llama se difundiría fuera del recipiente, y de esa forma el rendimiento sería mucho más pequeño. (Ver fig. 26).

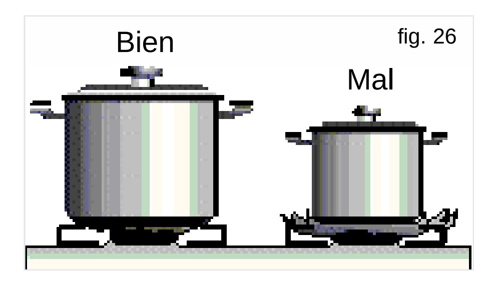


fig. 26

* Los quemadores no deben funcionar sin un recipiente sobre ellos, así se evitará un gasto inútil de gas y que la parrilla se caliente en exceso.
* Cuando los quemadores están funcionando no deben estar expuestos a corrientes de aire fuertes, pues además de la pérdida de potencia calorífica, se tiene el peligro de que se apague la llama, con lo que el gas se escapará pudiendo producir cualquier accidente. Esto se debe tener en cuenta sobre todo al funcionar con los quemadores a potencia mínima.
* Si el quemador ahuma los recipientes o las puntas de la llama son amarillas, deberá limpiar dicho quemador. Si esta anomalía persiste se avisará al Servicio de Asistencia Técnica para regular la toma de aire primario o limpiar la tubería de conducción de gas.
* Utilizar recipientes con el fondo totalmente plano.

Consejos para una buena utilización de las placas

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las placas eléctricas se deben cumplir los siguientes requisitos:

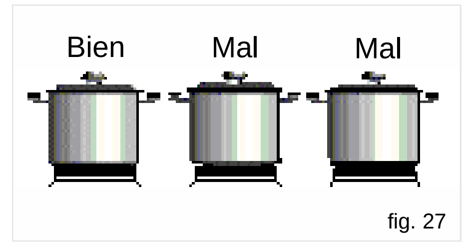


fig. 27

* Utilizar recipientes con el fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre la placa y el recipiente, mayor será la transmisión de calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que estos sean gruesos. Observen en la figura, cómo en los recipientes con golpes y abombados la superficie de contacto es más pequeña.
* No utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el de la placa, de esta manera también se evita que los alimentos cuando están en ebullición, se derramen sobre las placas.
* Secar el fondo exterior de los recipientes antes de colocarlos sobre las placas.
* Cuando se acabe de cocinar es conveniente tener la placa al mínimo o apagarla instantes antes de quitar el recipiente; de esta manera se aprovecha la energía almacenada y además evitará que la placa trabaje en vacío.

NO UTILIZAR NUNCA LA PLACA ELÉCTRICA SIN UN RECIPIENTE ENCIMA.

Recuerde



No utilizar recipientes pequeños en quemadores grandes, ya que la llama se difundiría.

Utilizar recipientes apropiados para cada quemador, así se aprovechará mejor el calor.





No colocar desplazado el recipiente sobre el centro del quemador.

Colocar el recipiente correctamente centrado sobre el quemador.





No utilizar utensilios que reflejen calor excesivo hacia abajo directamente sobre la parrilla.

Para utilizar planchas de asado, cazuelas de barro recipientes que reflejen calor hacia abajo, utilizar el complemento de parrilla.





No colocar los recipientes directamente sobre el quemador.

Colocar los recipientes sobre la parrilla.





No utilizar objetos punzantes sobre la cocina.

Después de utilizar las parrillas es conveniente limpiarlas en frio.





No utilizar pesos excesivos ni golpear la cocina con objetos pesados.

Manejar los recipientes con cuidado sobre la cocina.



Limpieza y Conservación

Para una buena conservación del vidrio debe realizarse la limpieza con productos y útiles adecuados y cuando el vidrio está frío. Se limpiará cada vez que se utiliza, con lo que resultará más fácil y así se evitará que se adhiera la suciedad de los diversos cocinados.

E**n la limpieza del vidrio, se debe tener en cuenta el grado de suciedad actuando como se indica a continuación:**

* Cuando la suciedad es ligera y no adherida se puede realizar la limpieza con un paño húmedo y un detergente suave.
* Las manchas o engrasamientos deben limpiarse con productos de limpieza apropiados para vidrios (ejemplo: Clen Vitrocerámicas).
* Cuando la suciedad está fuertemente adherida por requemados, deberán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.
* Si se presentara algún caso de objetos o utensilios de plástico o azúcar fundidos sobre el vidrio, deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.
* No utilizar en ningún caso productos de limpieza agresivos o que produzcan raya, como aerosoles para limpieza de hornos, quitamanchas desoxidantes y esponjas o estropajos con superficie dura.
* No deslizar sobre el vidrio los recipientes, le pueden rayar.
* Procurar que los recipientes no se queden sin líquido, ya que el calor acumulado en el fondo del mismo puede causar daños al quemador o al vidrio.
* El vidrio soportará golpes ligeros de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos. No golpee con recipientes el canto del vidrio, pues se pueden producir daños irrepararables al mismo.
* No derramar líquidos fríos sobre el vidrio y los quemadores cuando están calientes.
* No pisar ni apoyarse sobre el vidrio, puede romperse y provocar daños.

Para la limpieza y conservación de otros componentes, actuar como sigue:

* Las parrillas deben limpiarse con un estropajo que no sea abrasivo una vez que se hayan enfriado.
* Los quemadores deben limpiarse periódicamente, sobre todo las ranuras, para ello serán sumergidos en agua jabonosa templada y frotados con un estropajo o con un cepillo de púas rígidas.
* No limpiar las tapas difusoras de los quemadores esmaltados cuando estén todavía calientes. Son perjudiciales los productos abrasivos: vinagre, café, leche, agua salada y jugo de tomate, que permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.
* El acero inoxidable se debe lavar con agua jabonosa y un paño suave. Si después de esto la chapa queda amarillenta, recomendamos emplear limón, vinagre, amoniaco rebajado con agua o algún producto de limpieza que contenga este último elemento. El brillo se mantiene con un ligero pulido con Polish abrillantador, de fácil adquisición en el mercado de productos de limpieza.
* La limpieza del panel de mandos debe hacerse con agua jabonosa y un paño suave.
* Al limpiar el aparato con los quemadores desmontados debemos tener cuidado de que no se introduzcan líquidos u objetos en el codo del porta-inyector.
* No utilizar para la limpieza productos que ataquen al aluminio, como sosa, aceite, etc.
* Cada vez que monte un quemador, compruebe que todas las piezas que lo componen ajusten correctamente; un elemento mal colocado puede producir

sobrecalentamiento y daños al vidrio.

* Debe limpiar periódicamente y con mucho cuidado el encendedor (cerámica y electrodo) para evitar problemas de encendido. Verifique también que las ranuras de los quemadores no estén obstruidas.

Placas Eléctricas (MOD. CG.1 3G 1P)

Antes de proceder a la limpieza debe desconectarse la toma de corriente eléctrica.

Las placas eléctricas se deben limpiar con agua jabonosa y un estropajo que no raye. Si después de cocinar se observa que el aro de acero inoxidable de la placa eléctrica o el marco de la cocina amarillean ligeramente, podrá evitarlo con limón, vinagre, amoniaco rebajado con agua o cualquier producto de limpieza que contenga este último elemento.

No limpiar las placas cuando están todavía calientes.

Si eventualmente se derramara algún líquido sobre alguna placa deberá quitarse al instante con un paño seco. Nunca deje que se carbonicen restos sobre la placa, pues la transmisión de calor sería mucho menor. Después de utilizar la placa, esta debe ser engrasada, pues de esta manera la superficie quedará brillante y además se evita la oxidación.

Recuerde que para mayor duración de la placa debe evitar en lo posible, la humedad y la temperatura excesiva. No se deben utilizar, para la limpieza de la encimera de cocción, aparatos que funcionen mediante vapor.

Mantenimiento

Ningún componente de este aparato precisa de engrase periódico, únicamente si fuera preciso limpiar los conos de las llaves de gas los mismos deben ser engrasados. Siempre que se desmonten las llaves de gas debe cambiarse la junta que hay entre estas y el tubo distribuidor.

El funcionamiento de los quemadores es correcto cuando su llama es estable y de color azul verdosa. Si las puntas de las llamas fueran amarillas, deben limpiarse bien los quemadores, si aún así persisten, consulte con el Servicio Técnico. Para garantizar la estanqueidad de la instalación de gas y el buen funcionamiento de los quemadores es necesario que la placa de cocina sea revisada por el Servicio Técnico Especializado por lo menos una vez cada 4 años.

Nota:

Cualquier modificación o reglaje que deba realizarse sobre el aparato, debe ser realizado por personal técnico autorizado

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Posible solución
No funcionan las placas ni los pilotos		
	El cable de red no está conectado	Conectar el cable a la red
No salta chispa al pulsar el mando para activar el encendido automático		
	No llega tensión al enchufe	Proceda a revisar/ reparar la red eléctrica
Salta chispa pero no enciende el quemador		
	Está sucia o engrasada la bujía y la zona del quemador donde debe saltar la chispa	Limpiar el extremo de la bujía y el quemador
No encienden los quemadores de gas		
	No llega gas a la encimera	Comprobar que está correctamente abierto el regulador de la bombona
		Abrir la llave de paso si se trata de gas canalizado
El quemador enciende pero al dejar de pulsar el mando que actúa sobre la seguridad se apaga		
	La llama no sale por la zona que calienta el termopar	Limpiar los orificios del quemador
Los quemadores de gas ensucian los recipientes		
	Orificios de los quemadores sucios	Limpiar los orificios de los quemadores
	Inyector o portainyector sucio	Limpiar portainyector e inyector sin utilizar obje-tos que puedan dañar o variar el diámetro del orificio de salida de gas

Guía de Utilização do Livro de Instruções

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos seguros de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um rigoroso controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guarde este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.

Guardar o Certificado de Garantia e a folha de características técnicas junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verifique atentamente as instruções de instalação e ligação.

PT

Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos **TEKA**.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da **TEKA**, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Atenção:

Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento ou após terem funcionado, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.

Instalação

PT

Importante

A INSTALAÇÃO E O AJUSTE DEVEM SER EFECTUADOS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR

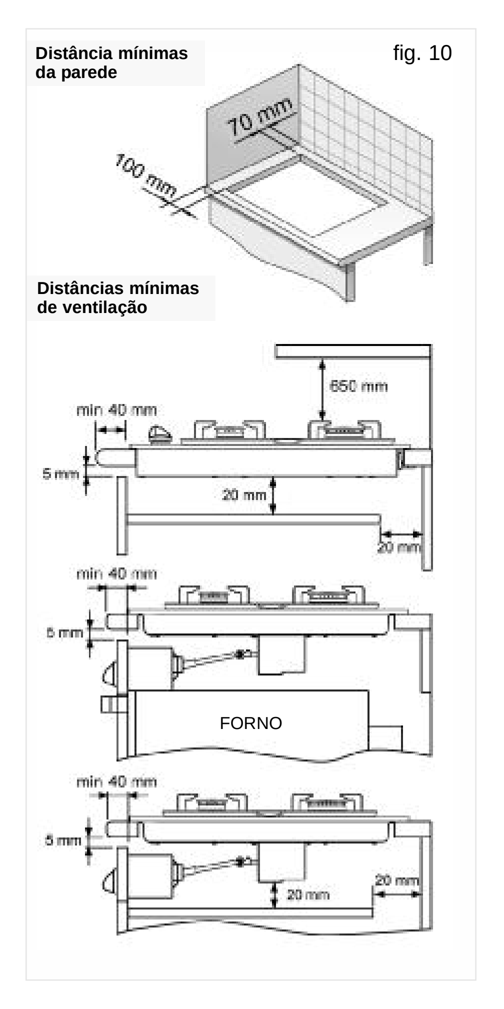
Colocação das placas de cozinha

Dependendo do modelo a encastrar, deve fazer-se no tampo do móvel ou fogão uma abertura com as dimensões especificadas em la figura 11. Dentro da embalagem dos modelos CG.1 4G e CG.1 3G 1P anexa-se um molde para dimensionar o alojamento destes dois modelos de placas de encastrar.

O sistema de encaixe está previsto para móveis cuja espessura é de 20, 30 e 40 mm.

Nos modelos independentes, deve ser colocada uma prateleira no interior do móvel, sendo a distância da parte inferior da placa de cozinha à parte superior da prateleira de 20 mm.

As placas de cozinha incorporadas neste manual, apenas podem ser instaladas com fornos Teka. Os modelos sem comandos instalam-se especificamente com fornos Teka do tipo ME ou com paineis de comandos Teka.



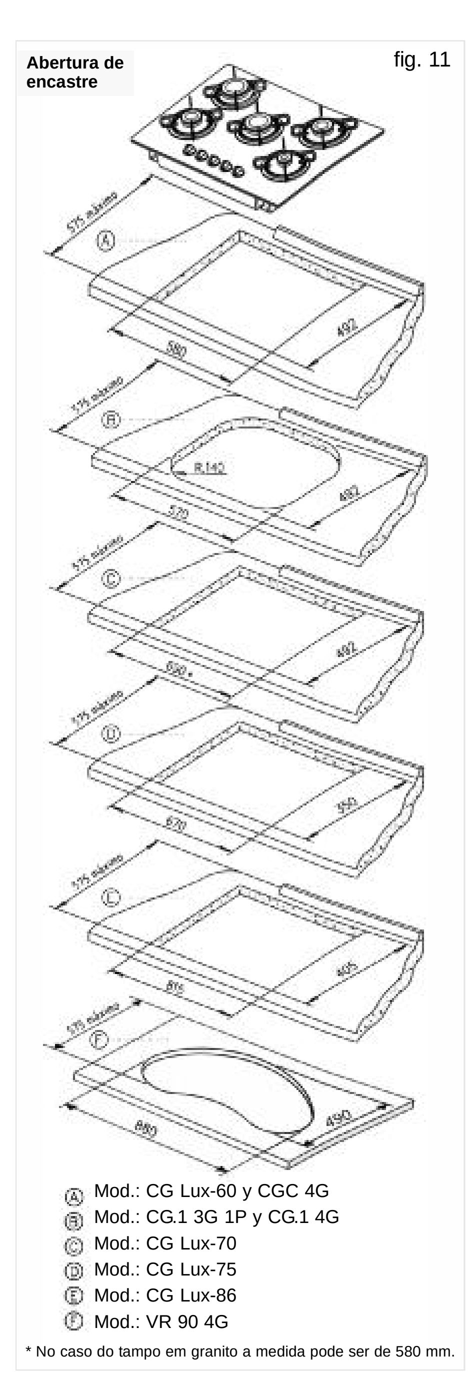
A distância mínima entre a superficie de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no minimo de 650mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

⚠ **Se as placas forem manipuladas antes da instalação, esta operação deve ser realizada com precaução pois podem haver zonas ou cantos que podem causar cortes.**

⚠ **Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.**

⚠ **Em caso de ruptura ou fissura do vidro, a placa deverá ser desligada ime-**



* No caso do tampo em granito a medida pode ser de 580 mm.

diatamente da corrente eléctrica.

As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100ºC.

A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.

TENHA EM ATENÇÃO QUE O VIDRO NÃO SERÁ ABRANGIDO PELA GARANTIA, SE SOFRER UMA PANCADA OU SE FOR MANUSEADO INDEVIDAMENTE.

Colocação do forno ou do painel de comandos

Veja o manual correspondente.

Colocação da placa de cozinha

Após ter sido dimensionado o alojamento, proceder-se-á a aplicar a junta de estanquidade (A) sobre a parte superior do fogão. Colocar os grampos (D) como é indicado na figura 12 fixando-os aos orifícios da parte inferior da carcaça através dos parafusos fornecidos (Ø 4,2 mm).

Para espessuras do móvel igual ou inferiores a 30 mm, utilizar os parafusos autorroscantes (M5) que são fornecidos como complemento de fixação, inserindo-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício cria-se ao inserir o parafuso, esta operação deve ser realizada antes de fixar o grampo à placa.

Nota: É imprescindível a colocação da junta de estanquidade em baixo da asa da placa. Caso contrário, podem-se gerar temperaturas elevadas sobre a bancada.

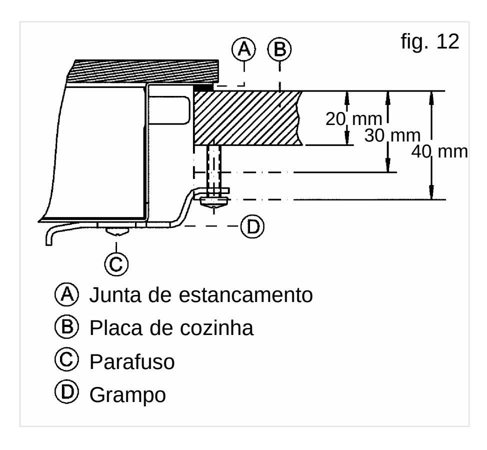


fig. 12

No modelos CG.1 4G y CG.1 3G, os grampos de fixação deverão colocar-se como se indica na ilustraçao 13, dependendo da medida de altura da bancada.

Se a espessura do móvel da placa é igual ou inferior a 30 mm., utilize parafusos autorroscantes (M5) que são fornecidos como complemento, e insira-os no orifício. A rosca, deste orifício, far-se-á à medida que o parafuso vai sendo inserido. O que deve ser feito antes de fixar o grampo na placa.

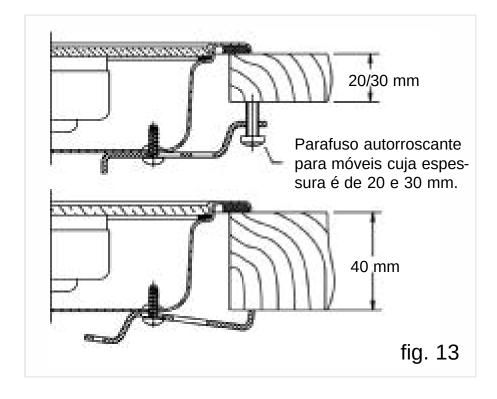


fig. 13

No modelo de bancada CGC 4G AI AL, a montagem é realizada introduzindo as porcas rápidas nos alojamentos onde vão os parafusos, (ver figura 14). Após, acoplar o grampo que corresponde segundo a medida de altura da bancada (20, 30 e 40 mm) e apertar os parafusos até ficarem bem firme.

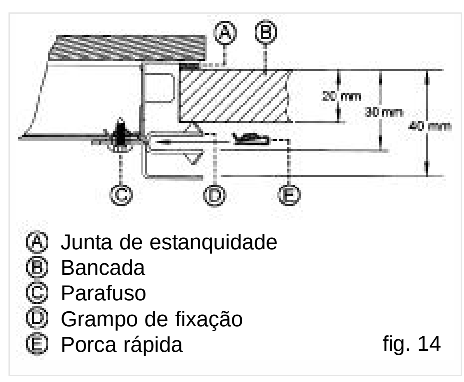
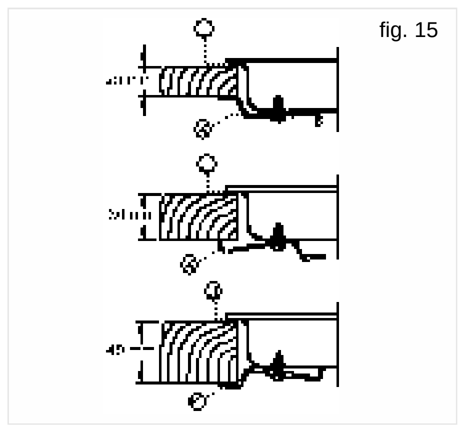


fig. 14

No modelo CGC 4G, uma vez que as medidas do lugar onde será colocada a placa de cozinha estiverem cal-culadas, é preciso colar a junta de estan-queidade (J) sobre a parte da cozinha. Coloque os agrafos (K), como está indicado na figura fixando-os aos orifícios da parte inferior da carcaça com parafusos de rosca que lhe são fornecidos (Ø 4,2 mm.).

Os agrafos (K) e a junta de estanqueidade (J) são fornecidas e estão localizadas dentro da embalagem. (Ver fig. 15).


fig. 15

Para acoplar os fogões CG.1 4G, CG.1 3G 1P e CGC 4G ao forno são incluídas com as placas de encastrar quatro hastes telescópicas cardan. Ao introduzir o forno no seu alojamento, evite que os cardan fiquem apoiados sobre o mesmo para impedir que ele quebre. Deixe espaço suficiente para poder introduzir as outras extremidades dos cardan nos veios situados na parte posterior do painel de comandos e acoplar os freios de fixação.

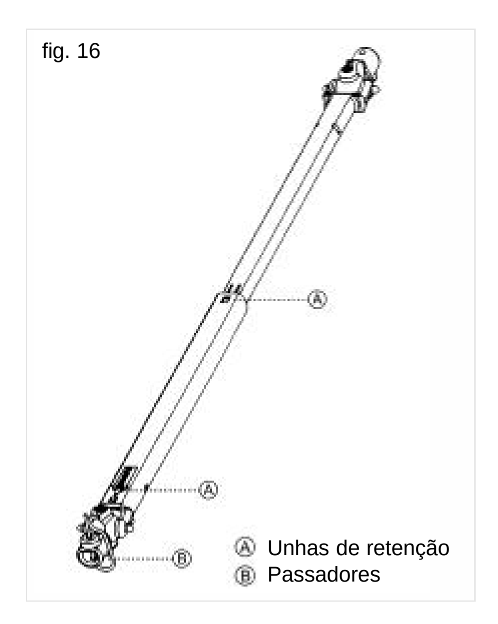
Se instalar um forno debaixo da placa de cozinha, evite que o cabo de alimentação entre em contacto com partes excessivamente quentes.

LIGAÇÃO DA PLACA DE COZINHA AO FORNO OU AO PAINEL DE COMANDOS

Para isso, a placa de cozinha dispõe de quatro accionamentos telescópicos cardan. (Ver fig. 16)

Para esse acoplamento deve proceder-se da seguinte forma:

fig. 16



1 Desligue a corrente eléctrica (mod. CG.1 3G 1P e CGC 4G AI AL).
2 Retire os accionamentos telescópicos cardan apertando a unha de retenção (A) (marcada com PUSH) com uma chave de parafusos fina, e extraia o extensível uns cms.
3 Retire os quatro passadores dos extremos (B).
4 Introduza parcialmente o forno na sua localização, tendo o cuidado de não arrastar os accionamentos telescópicos cardan que pendem da placa de de cozinha, e deixando-o fora o espaço suficiente para poder introduzir os outros extremos dos mencionados accionamentos nas hastes da parte posterior da frente dos comandos, colocando depois os passadores.
5 Para a ligação eléctrica entre ambos os aparelhos, ligue o conector da placa no forno. (mod. CG.1 3G 1P e CGC 4G AI AL).
6 Acabe de introduzir o forno na sua localização definitiva, tendo o cuidado de verificar se os accionamentos telescópicos cardan estão bem acoplados nas hastes e se os tubos telescópicos estão introduzidos entre si bem alinhados para favorecer o deslocamento.
7 Coloque os comandos na frente do forno.
8 Para manobrar, os comandos devem ser empurrados para dentro e depois virados para libertar o dispositivo de segurança.

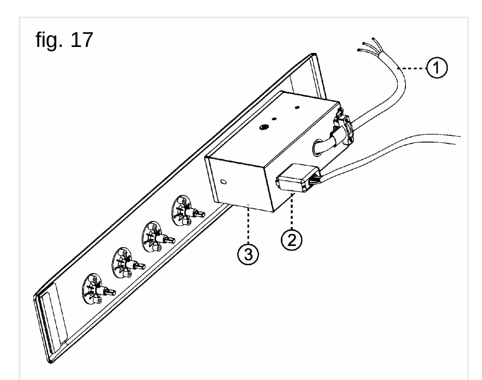
Se os accionamentos telescópicos cardan forem curtos, podem-se acoplar os prolongadores aos mesmos. Estes são introduzidos à pressão e vão fixos com a tampa integrada.

Para efectuar a ligação eléctrica do forno, deve-se consultar o manual de instruções do mesmo.

PT

Vista traseira do Painel de Comandos:

fig. 17



① Fio flexível de alimentação

② Conector

③ Carcaça protectora do conjunto eléctrico

Fogão modelo CGC 4G AI AL

Neste caso a ligação da placa de cozinha ao forno é análoga, com excepção do ponto 7. Neste caso, proceda do seguinte modo:

Coloque o embelezador da placa de cozinha no forno de acordo com as instruções do manual do forno. **Os embelezadores que devem ser colocados são os que acompanham a placa de cozinha. Não utilize os que acompanham o forno.**

Esta placa de cozinha inclui embelezadores para todos os fornos TEKA, com excepção dos modelos RT-600 e RT-800. Nestes dois últimos casos os embelezadores deverão ser solicitados junto da delegação comercial ou no respectivo serviço de assistência técnica da TEKA.

Ligação do gás

A ligação da placa de cozinha à rede de gás deve ser realizada seguindo as normas de instalação em vigor e por pessoal técnico qualificado (um instalador autorizado). A ligação do gás destas placas de cozinha deve ser realizada com uma tubagem rígida, já que se trata de um aparelho imobilizado, no caso destas se destinarem ao mercado da UE. A placa de cozinha vem preparada com uma ligação enroscada conforme ISO 228-1 de 1/2" de diâmetro ou ISO 7-1 de 1/2" com rosca cónica, dependendo da regulamentação do país de destino. É fornecido como acessório um tubo de cobre de diâmetro 10/12 mm, ao qual se pode soldar o tubo do gás.

Para além disso, devem ser colocadas grades de ventilação segundo indica a normativa em vigor.

A ligação da tomada de gás da placa à rede deve ser realizada segundo as normas básicas de instalação de gás em edifícios habitados.

A **TEKA** não se responsabiliza pelas avarias ou danos derivados de uma instalação mal feita ou com defeito.

Para não causar danos na instalação da placa de encastrar ao apertar a porca do tubo de ligação de gás, deve utilizar-se um par de aperto máximo de 300 Kg.f.cm.

Depois de realizar a ligação do gás deve comprovar a estanquidade da instalação. Se efectuar a comprovação com ar, ter em conta que a pressão de prova não seja superior a 200 gr./cm². No caso, de não efectuar com ar, aplicar água com sabão para verificar a ausência de fugas nas uniões. **NÃO UTILIZE CHAMA.**

Após a instalação da placa verificar se os mínimos dos queimadores estão bem regulados. Para tal acenda os queimadores e comprove que não se apagam ao passar bruscamente do máximo para o mínimo.

Cada vez que se desmontar a porca de ligação de gás, deve substituir-se a junta da mesma.

Ligação eléctrica

(Somente para fogões com acendimento automático ou com discos eléctricos)

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica verifique se a tensão e a frequência correspondem à da chapa de características da placa, a qual está situada na parte inferior e na folha de garantia, a qual deve estar junto ao manual.

A ligação deve ser realizada através de um interruptor omnipolar com distância entre contactos de, no mínimo, 3 mm, que garanta a desconexão em caso de emergência ou de limpeza da placa de cozinha. Também deve estar provida de uma tomada de terra seguindo as normas em vigor.

A ligação deve ser feita a uma tomada com terra de forma correcta, segundo a norma vigente.

Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação flexível destes aparelhos, este deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da TEKA.

A transformação do gás

Importante!

A conversão do aparelho para um gás diferente, deve ser realizada exclusivamente por um técnico qualificado.

Informação para o Serviço de Assistência Técnica: caso tenha sido efectuada uma conversão do tipo de gás ou pressão, é necessário colocar um novo rótulo de regulação sobre o antigo para que se possa identificar as suas novas características.

Para efectuar a transformação, é necessário substituir os injectores e regular os níveis mínimos das chaves.
Os injectores necessários para cada tipo de gás estão indicados na tabela 1.

Para trocá-los é necessário seguir as seguintes instruções:

1 Tire as grelhas e as partes superiores dos queimadores para que o injector esteja visível.
2 Com uma chave de tubo n.º 7, tire os injectores e substitua-os pelos novos. É preciso apertar bem o injector para evitar fugas.
3 Coloque novamente a grelha e os queimadores.

Quando já estiverem trocados os injectores, será preciso **regular os mínimos**. Para isso proceda do seguinte modo:

Placas de encastrar CG.1 4G, CG.1 3G 1P, CGC 4G y CGC 4G AI AL

1 Tire o forno e o painel de comandos de seu lugar para poder alcançar a chave do gás.
2 Acenda os queimadores no mínimo.
3 Com uma chave de fenda fina, mexa no parafuso que está à direita ou no centro da haste da chave de gás (girando para a esquerda há mais chama, para a direita, menos).
4 Uma vez regulado, verifique se ao mudar bruscamente o comando, do máximo ao mínimo, a chama não se apaga.
5 Na placa de encastrar CGC 4G AI AL, para ter acesso ao parafuso de regulação das torneiras, tem de levantar previamente a tampa que as protege, tirando os dois parafusos que seguram a tampa da carcaça.

Restantes placas de cozinha

1 Tire os comandos das torneiras puxando com firmeza para cima.
2 Acenda os queimadores no mínimo.
3 Com uma chave de fenda fina, mexa no parafuso que está à direita ou no centro da haste da chave de gás (girando para a esquerda há mais chama, para a direita, menos).
4 Uma vez regulado, verifique se ao mudar bruscamente o comando, do máximo ao mínimo, a chama não se apaga.

A TEKA INDUSTRIAL, S.A não se responsabiliza pelo funcionamento incorrecto da placa de cozinha no caso da transformação do gás ou da regulação dos níveis mínimos dos queimadores, não tiver sido efectuada pelo Serviço de Assistência Técnica da **TEKA.**

Tabela 1

Queimador	Família	
	Segunda	**Terceira**
	Grupo H	**Grupo 3+**
Triplo anel	135 T	95
Rápido	116 Y	85
Semi-rápido	97 Z	66
Auxiliar	72 X	50

Ø injector expresso em 1/100 mm.

Informação Técnica

Dimensiões e potências

Modelos	CG.1 4G	CG.1 3G 1P	CG Lux-60 4G AI CG Lux-60 4G AI AL	CG Lux-60 4G	CGC 4G	CGC 4G AI AL	CG Lux-70 4G	VR 90 4G AI TR VR 90 4G AI TR AL
Dimensões em mm.								
Largura	590	590	610	610	600	600	600	900
Profundidade	510	510	510	510	510	510	510	510
Alto	163	163	115	115	150	143	115	125
Espessura do vidro	5	5	8	8	8	8	8	8
Dimensões do furo de encastre em mm.								
Largo	570	570	580	580	580	580	690	880
Profundidade	492	492	492	492	492	492	492	490
Altura	117	117	70	70	100	93	70	70
Potências por queimador e placa								
Queimador de triplo anel 3,5 kW.								1
Queimador gás rápido 3 kW.	1	1	1	1	1	1	1	1
Queimador de gás semi-rápido 1,75 kW.	2	1	2	2	2	2	2	1
Quemador de gas auxiliar 1 kW.	1	1	1	1	1	1	1	1
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.500 W.		1						
Eléctrico								
Potência nominal (W) para 230 V*		1.500	0,6			0,6		0,6
Tensão de alimentação V.	CONSULTE A CHAPA DE CARACTERÍSTICAS DO APARELHO							
Frequência Hz.		50-60	50-60			50-60		50-60
Gás								
Potência máxima (kW)	7,5	5,75	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5	9,25

* Para tensões diferentes de 230 V, consulte a chapa de caraterísticas do aparelho

PT

Modelos	CG Lux-70 4G AI		CG Lux-70 5G AI	CG Lux-70 5G AI TR		CG Lux-75 2G AI TR	CG Lux-86 3G AI TR
	CG Lux-70 4G AIAL	CG Lux-70 5G	CG Lux-70 5G AI AL	CG Lux-70 5G AI TR AL	CG Lux-70 5G TR	CG Lux-75 2G AI TR AL	CG Lux-86 3G AI TR AL
Dimensões em mm.							
Largura	710	710	710	710	710	750	860
Profundidade	510	510	510	510	510	450	450
Altura	115	115	115	115	115	115	115
Espessura do vidro	8	8	8	8	8	8	8
Dimensões do furo de encastre em mm.							
Largura	690	690	690	690	690	670	815
Profundidade	492	492	492	492	492	350	405
Altura	70	70	70	70	70	115	115
Potências por queimador e placa							
Queimador de triplo anel 3,5 kW.				1	1	2	2
Queimador gás rápido 3 kW.	1	2	2	1	1		
Queimador de gás semi-rápido 1,75 kW.	2	2	2	2	2		1
Queimador de gás auxiliar 1 kW.	1	1	1	1	1		
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.000 W.							
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.500 W.							
Placa eléctrica Ø 180 mm., 1.500 W.							
Eléctrico							
Potência nominal (W) para 230 V*	0,6		0,6	0,6		0,6	0,6
Tensão de alimentação V.	CONSULTE A CHAPA DE CARACTERÍSTICAS DO APARELHO						
Frequência Hz.	50-60		50-60	50-60		50-60	50-60
Gás							
Potência máxima kW.	7,5	10,5	10,5	11	11	7	8,75

* Para tensões diferentes de 230 V, consulte a chapa de caraterísticas do aparelho

Características técnicas

CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS COM PLACAS ELÉCTRICAS QUE SE ACENDEM AUTOMATICAMENTE.

A tensão e a frequência é a indicada na chapa de características.
Se alguma das placas sofrer eventualmente algum dano, a placa deverá ser desligada da corrente eléctrica.

CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS COM QUEIMADORES DE GÁS.

Advertencias:

a) Antes da instalação, assegurar-se que as condições de distribuição local do gás (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
b) As condições de regulação deste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou chapa de características).
c) Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. A sua instalação e ligação deve ser realizada de acordo com as normas de instalação em vigor. Ter em atenção as disposições aplicáveis em relação à ventilação.

Na utilização de um aparelho a gás, existe produção de calor e humidade no local onde está instalado. Deve ser assegurada uma boa ventilação da cozinha: quer através de orifícios de ventilação natural, quer através de uma janela ou ainda instalando um dispositivo de ventilação mecânica (chaminé de ventilação mecânica).

No caso de uma utilização intensa e prolongada pode ser necessária uma ventilação complementar, por exemplo abrindo uma janela, aumentando a potência da ventilação mecânica, caso esta exista.

Guarde o Certificado de Garantia e a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Placa de cozinha da classe 3

Tabela 2

País	Categoría
Espanha	II2H3+
Portugal	II2H3+

Tabela 3

Queimador			Triplo anel	Rápido	Semirápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	kW	mbar	**3,5**	**3**	**1,75**	**1**
Consumos Nominais*	G-20 (Nm^3/h)	20	0,33	0,29	0,17	0,10
	G-30 (Kg/h)	29	0,25	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h)	37	0,24	0,21	0,13	0,07
VR 90 4G e CG Lux-70 5G TR	kW		1,55	0,77	0,47	0,33
CGC 4G, CG.1 4G, CG.1 3G 1P, CG Lux-60 e CG Lux-70 4G	kW		--	0,77	0,47	0,33
CG Lux-75 e CG Lux-86	kW		1,55	–	0,47	–
Rendimento	%		>52	>52	>52	–

* Consumo sobre o Poder Calorífico Superior (H_S)

Utilização e Manutenção

PT

Requisitos especiais antes da sua utilização

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verifique se a tensão e a frequência da rede, correspondem às características técnicas indicados na chapa de características, a qual está situada na parte inferior da placa e na garantia, ou então na folha de dados técnicos que deve guardar junto ao manual.

Lembre-se de retirar o plástico protector aderido ao aparelho.

Elementos de um queimador



Ⓐ Complemento de grelha
Ⓑ Grelha
Ⓒ Tampa difusora
Ⓓ Coroa difusora
Ⓔ Injector
Ⓕ Porta-injector

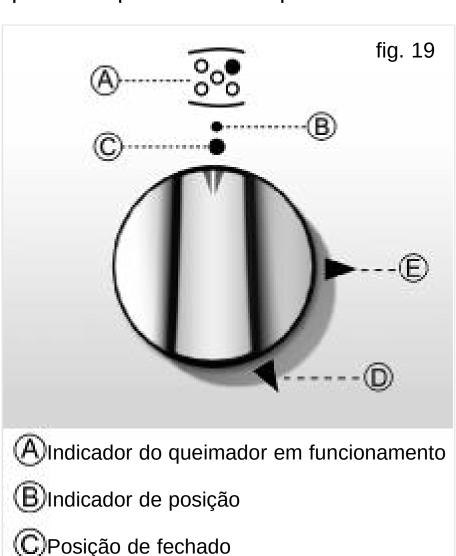
Nota: Cada vez que montar um queimador, verifique que todos os elementos se ajustam correctamente. Um componente mal colocado pode gerar um superaquecimento do vidro.

Acendimento dos queimadores

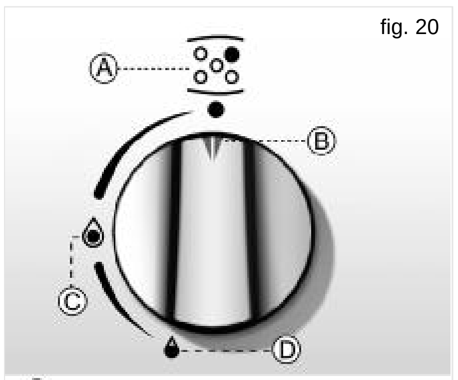
Nos fogões modelo CGC 4G, CG.1 4G. e CG.1 3G. 1P. (Ver fig. 19)

* Verifique se os manípulos estão na posição correcta, (no painel de comandos independente).
* Abra a torneira geral do gás ou o o redutor da garrafa.
* Aproxime um fósforo aceso, acendedor de faísca ou chama, etc. do queimador.

No painel de comandos vai desenhado um quadrado em cujo interior se encontram quatro círculos que nos indicam o botão que corresponde a cada queimador.



Ⓐ Indicador do queimador em funcionamento
Ⓑ Indicador de posição
Ⓒ Posição de fechado
Ⓓ Posição mínimo gás
Ⓔ Posição máximo gás

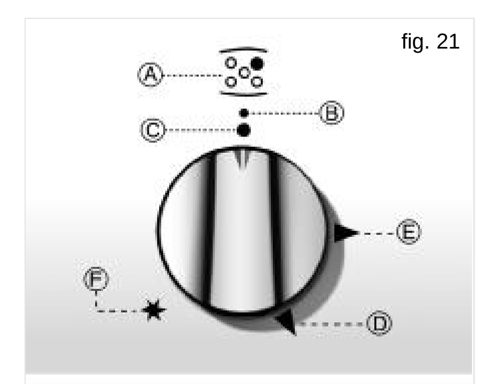


Ⓐ Indicador do queimador em funcionamento

Ⓑ Posição do botão em repouso

Ⓒ Posição máximo gas

Ⓓ Posição mínimo gas



Ⓐ Indicador do queimador em funcionamento
Ⓑ Indicador de posição
Ⓒ Posição de fechado
Ⓓ Posição de gás máximo
Ⓔ Posição de gás mínimo
Ⓕ Posição queimador aceso

Nos fogões CG-Lux-60, CG Lux-70, CG Lux-75, CG Lux-86 e VR 90 4G que possuem acendimento automático e segurança, proceda da seguinte forma: (Ver fig. 20)

* Verique se os comandos estão na posição correcta.
* Abra a chave de corte geral ou a chave da torneira de gás.
* Prima o botão do queimador para baixo.
* Prima o botão do queimador, rode-o ao longo de todo o seu percurso até ocorrer a ignição do gás. Mantenha-o premido durante 5 a 10 segundos, para que o termopolar de segurança possa actuar.
* Posicione o botão na posição desejada.

O acendedor (cerâmica e eléctrodo) deve ser limpo periodicamente e com muito cuidado para evitar problemas de acendimento. Verifique também as ranhuras dos queimadores para ver se estão obstruídos.

No caso da placa de cozinha CGC 4G AI AL proceda do seguinte modo: (Ver fig. 21)

* Verifique que os mandos estão na posição correcta.
* Abra a chave de corte geral ou a chave do bujão.
* Pressione o botão e ao mesmo tempo rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até à posição de acesso (serigrafia de chispa). Após a ignição do gás, é necessário manter o botão nesta posição entre 5 e 10 segundos, isto permitirá o termopar de segurança entrar em acção.
* Colocar o botão na posição desejada.

Utilize recipientes de fundo plano e verifique se os mesmos assentam correctamente sobre a grelha para evitar que os recipientes se deslizem quando os alimentos ferverem (não utilize recipientes com base côncava ou convexa).

Nas placas de cozinha CG Lux-75 e CG Lux-86 poderão ser utilizados utensílios com base côncava (WOK) na grelha destinada para tal.

O diâmetro mínimo dos recipientes que pode utilizar é de 140mm. Quando utilizar recipientes com um diâmetro de 120mm ou menor, recorra sempre o queimador auxiliar. Nas placas de cozinha CG Lux-75 e CG lux-86 utilice o complemento da grelha (elemento A na figura 18).

Atenção:

⚠ **Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento ou após terem sido utilizadas, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.**

⚠ **Por razões de segurança, recomendamos que siga as instruções da companhia fornecedora de gás fechando a torneira de fornecimento quando a cozinha não estiver a ser utilizada.**

⚠ **Se sentir cheiro de gás, deve fechar a torneira de gás ao fogão e ventilar a habitação. Para além disso, um técnico especializado deverá verificar a instalação de gás e a placa de encastrar.**

⚠ **O dispositivo de acendimento automático não deve permanecer activado durante mais de 15 segundos. Se durante este período de tempo o queimador não acender, deixe de accionar o dispositivo, areje o local e/ou aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.**

⚠ **Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, feche a respectiva torneira e não o tente reacender durante o próximo minuto.**

⚠ **O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas e mentais. Também não deve ser utilizado por pessoas sem experiência no seu manuseamento, excepto se estas estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**

⚠ **Não deixe as crianças brincarem com o aparéelo.**

Acendimento dos discos eléctricos

O discos eléctricos estão controlados por um comutador de sete posições. Para obter as diferentes potência, basta girar o respectivo botão e colocá-lo na posição pretendida. (Ver fig. 22).

Antes de acender o disco, deve colocar um recipiente sobre ele.

As potências que correspondem a cada posição do comutador são seguintes:

Disco Ø 145 - 1.500 W.	
Botão em	**Potência**
0	Apagado
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1.500 W.

Este modelos de fogões, quando estiverem em funcionamento ou depois de terem funcionado, mantêm zonas quentes que podem provocar queimaduras.

O disco de ponto vermelho (1.500 W) aquece de forma rápida e à sua potência

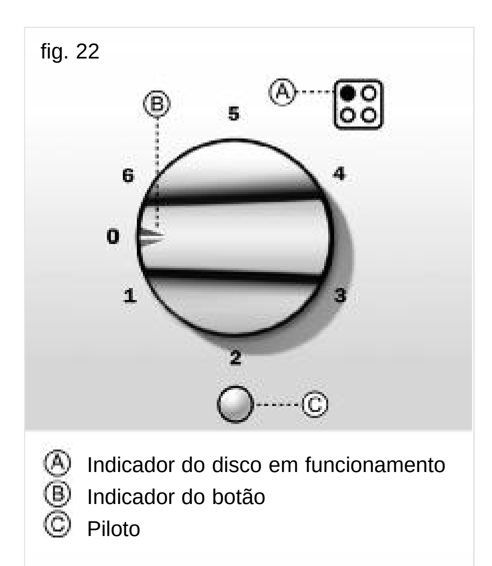


fig. 22

(A) Indicador do disco em funcionamento
(B) Indicador do botão
(C) Piloto

máxima durante os primeiros cinco minutos aproximadamente, após os quais a sua potência diminui para 500 W, com o qual se consegue manter a temperatura.

Sobre o painel de comandos há um quadro desenhado com círculos no seu interior que nos indica a que disco corresponde cada botão.
No mesmo painel há um piloto que nos indica o funcionamento de um ou mais discos.

Na primeira ligação, ou se o disco estiver muito tempo sem funcionar, é necessário eliminar a humidade absorvida pelo isolamento. Para o secar, pôr o disco em funcionamento sem nenhum recipiente sobre ele durante cinco minutos na posição 2 do comutador.

A **TEKA Industrial, S.A.** reserva-se o direito de introduzir nos seus aparelhos as modificações que considerar necessárias ou úteis sem prejudicar as suas características essenciais.

Sistema para impedir a rotação acidental do botão de gás

Nos modelos sem sistema de segurança (sem dispositivo de corte de gás), as torneiras de gás possuem um sistema mecânico que impede que os botões possam rodar livremente da posição de fechado para a posição de aberto (e por consequência, a saída acidental do gás dos queimadores) **se não empurrar previamente o botão.**

Se em alguma ocasião, durante a utilização da placa, se aperceber que algum botão pode rodar da posição de fechado sem ser necessário empurrá-lo peviamente (por exemplo: devido à sujidade que se pode introduzir e acumular nas torneiras de gás) deverá para sua segurança avisar rapidamente o serviço técnico para solucionar esta anomalia.

Componentes de um sistema com segurança

Nas placas de cozinha com segurança (modelos com siglas AL), o dispositivo de corte de gás é constituido pelos seguintes elementos. (Ver fig. 23).

* Torneira de segurança.
* Termoelemento de segurança junto ao queimador.
* Ligação termoelemento-torneira.

O temoelemento envia um sinal eléctrico à torneira, detectando a presença ou não da chama no queimador. Durante o acendimento, deve manter pressionada a torneira durante 5 a 10 segundos até o termoelemento aquecer e enviar o sinal de chama suficiente à torneira. No caso de a chama se apagar, a sua falta é detectada pelo termoelemento que faz com que a

PT

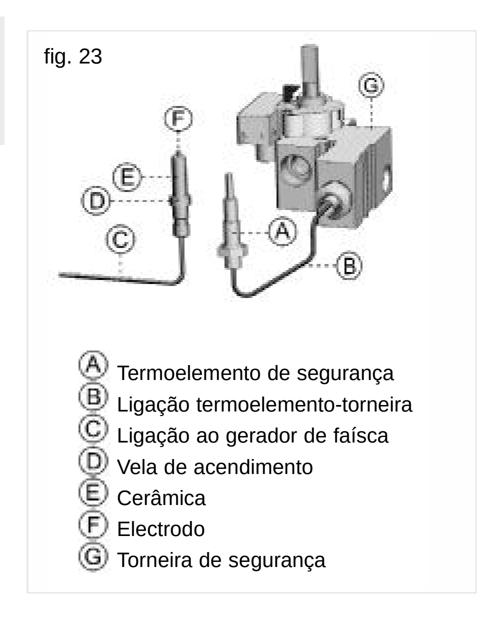


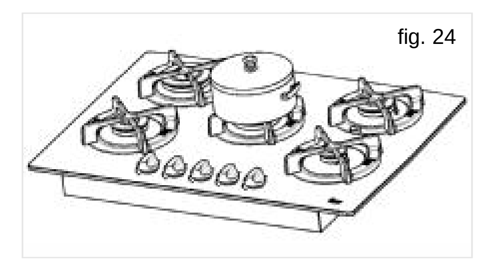
fig. 23

A Termoelemento de segurança
B Ligação termoelemento-torneira
C Ligação ao gerador de faísca
D Vela de acendimento
E Cerâmica
F Electrodo
G Torneira de segurança

torneira de segurança corte a passagem do gás.

Utilização das placas de fogão

* Para a utilização de uma chapa de assar, caçarolas de barro ou recipientes que reflectem o calor para baixo, é imprescindível colocar o complemento da grelha, já que, caso contrário, a excessiva temperatura que se reflecte para baixo pode estragar o vidro e os queimadores.
* O complemento da grelha pode ser utilizado para cozinhar com recipientes de pouco diâmetro, ou quando for necessário muito pouco calor, para cozinhar lentamente ou para manter os alimentos quentes. A sua utilização implica uma perda do rendimento no queimador.


fig. 24

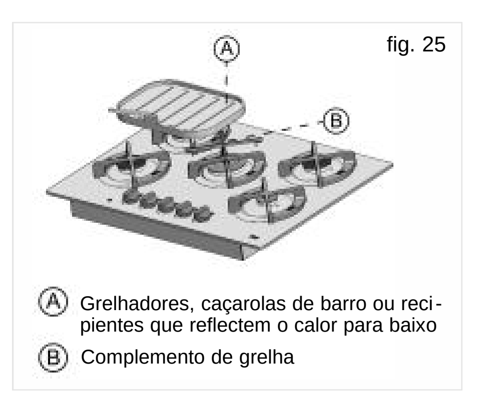


fig. 25

A Grelhadores, caçarolas de barro ou recipientes que reflectem o calor para baixo
B Complemento de grelha

* Se observar que o vidro está partido ou tem alguma fenda, coloque todos os os comandos da placa de fogão e a torneira do gás na posição "zero" (desligado)e, finalmente, desligue a corrente eléctrica. Entre em contacto com o Serviço Técnico da TEKA.
* Não utilize a superfície do vidro, para armazenar coisas.
* Não coloque lâminas de alumínio, papel de estanho ou plástico sobre a superfície do vidro.
* Nos modelos com cinco queimadores, você deverá colocar os recipientes de grandes dimensões no queimador central, pois, caso contrário, eles podem reflectir calor sobre a placa. Para os modelos com quatro queimadores, utilize a grelha complementar no caso de usar este tipo de recipientes.

Conselhos para a boa utilização dos queimadores

* Não devem ser utilizados queimadores rápidos com recipientes de pouco diâmetro, já que parte da chama pode ultrapassar o recipiente, fazendo assim com que o rendimento seja muito menor. (Ver fig. 26).

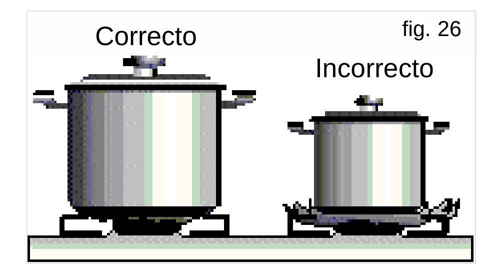


fig. 26

* Utilize recipientes com o fundo totalmente plano.
* Os queimadores não devem funcionar sem recipientes sobre eles. Assim, evitar-se-á um gasto inútil de gás e o aquecimento excessivo da grelha.
* Quando os queimadores estiverem a funcionar não devem ficar expostos a corrente de ar fortes, pois, para além da perda de potência calorífica, existe o perigo de a chama se apagar e haver, por isso, uma fuga de gás que provoque um acidente. Isto deve ter-se em conta sobretudo estando os queimadores no mínimo.
* Se o queimador fumar os recipientes ou se as pontas da chama forem amarelas, dever-se-á limpar o queimador. Se a anomalia persistir, avise o Serviço de Assistência Técnica para ajustar a tomada de ar primário ou limpar a tubagem de condução de gás.
* Não utilize placas de fundição sobre a grelha, pois estas reflectem um calor excessivo sobre a placa do fogão.
* Os recipientes colocados sobre os queimadores não deverão sobressair dos limites da placa de fogão, para evitar que o rebote da chama prejudique as bancadas com superfícies plásticas.
* Utilize recipientes com o fundo totalmente plano.

Conselhos para a boa utilização dos discos eléctricos

Para obter o máximo rendimento ao trabalhar com discos eléctricos, devem cumprir-se os seguintes requisitos:

* Utilize recipientes com o fundo totalmente plano pois, quanto maior for a superfície de contacto entre o disco e o recipiente, maior será a transmissão de calor. Para evitar amolgadelas nos fundos, recomenda-se que estes sejam grossos. Observe na figura 27 como a superfície dos recipientes com amolgadelas ou fundos abaulados é menor.

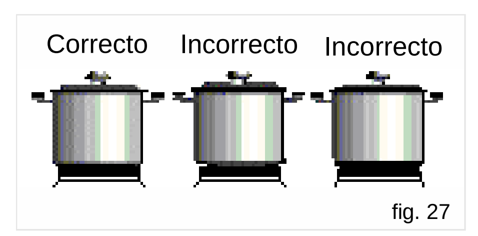


fig. 27

* Não utilize recipientes cujo diâmetro seja menor que o disco. Deste modo, evita-se também que os alimentos, quando estiverem em ebulição, se derramem sobre os discos.
* Seque o fundo exterior dos recipientes antes de os colocar sobre os discos.
* Quando acaba de cozinhar, é conveniente ter o disco no mínimo ou desligá-lo antes de tirar o recipiente; deste modo aproveita-se a energia armazenada e evita-se que a placa trabalhe em vazio.

NUNCA O DISCO ELÉCTRICO SEM UM RECIPIENTE EM CIMA

Lembre-se de

PT



Não utilizar recipientes pequenos em queimadores grandes, já que a chama sairia para fora.

Utilize recipientes apropriados para cada queimador. Desse modo, aproveita-se melhor o calor.





Não coloque o recipiente deslocado sobre o centro do queimador.

Coloque o recipiente correctamente centrado sobre o queimador.





Não utilize utensílios que reflictam calor excessivo para baixo directamente sobre a grelha.

Quando se usarem chapas de assado, caçarolas de barro, recipientes que reflictam calor para baixo, utilize o complemento de grelha.





Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.

Coloque os recipientes sobre a grelha.





Não utilize objectos pungentes sobre o fogão.

Após utilizar as grelhas, limpe as mesmas quando estiverem frias.





Não utilize pesos excessivos nem bata no fogão com objectos pesados.

Manuseie os recipientes com cuidado sobre o fogão.



Limpeza e conservação

Para uma correcta conservação do vidro, deve realizar-se a limpeza com produtos e utensílios adequados e quando o vidro estiver frio. Deve-se limpar cada vez que for utilizado, de modo a tornar a limpeza mais fácil e evitar a aderência da sujidade acumulada por diversas cozeduras.

Quando se limpa o vidro, deve ter-se em conta o grau de sujidade agindo como se indica a seguir:

* Quando a sujidade for ligeira e não muito aderente, pode limpar-se com um pano húmido e um detergente suave.
* As nódoas ou gorduras devem ser limpas com produtos de limpeza apropriados para vidros (exemplo: Clen Vitrocerâmicas).
* Quando a sujidade estiver requeimada e com muita aderência, deverá ser eliminada utilizando um respátula de limpeza.
* Resíduos de algum objecto ou utensílio de plástico ou açúcar fundidos sobre o vidro deverão ser eliminados imediatamente em quente com o auxílio de um espátula de limpeza.
* Não utilize em nenhum caso produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, como aerossóis para a limpeza de fornos, tira-nódoas desoxidantes e esponjas ou esfregões com superfícies duras.
* Não deslize recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
* Tenha cuidado para que os recipientes não fiquem sem líquido, já que o calor acumulado no fundo do recipiente pode estragar o queimador ou o vidro.
* O vidro suportará impactos leves de recipientes grandes e que não tenham arestas vivas. Mas, deverá ter-se precaução quanto aos impactos de utensílios pequenos e pontiagudos. Não bata com recipientes no canto do vidro, já que poderá causar estragos irreparáveis no mesmo.
* Não derrame líquidos frios sobre o vidro e sobre os queimadores quando estiverem quentes.
* Não pise, nem se apoie sobre o vidro, já que este poderá quebrar e provocar danos.

Para a limpeza e conservação de outros componentes, proceda do seguinte modo:

* As grelhas devem ser limpas com um esfregão não abrasivo quando estiverem frias.
* Os queimadores devem ser limpos periodicamente, principalmente as ranhuras. Para isso, deverão ser metidos em água morna com sabão e limpos com um esfregão ou com uma escova de pêlos rijos.
* Os difusores esmaltados não devem ser limpos enquanto estiverem quentes. Os produtos abrasivos, tais como vinagre, café, leite, água salgada e polpa de tomate, são prejudiciais se permanecerem muito tempo em contacto com as superfícies esmaltadas.
* O aço inox deve ser lavado com uma mistura de água e sabão e um pano suave. Se depois disso a chapa permanecer amarelada, recomendamos a utilização de limão, vinagre, amoníaco diluído em água ou algum produto de limpeza que contenha este último elemento. O brilho mantém-se com um ligeiro polimento com Polish abrilhantador, que é fácil de adquirir no mercado de produtos de limpeza.
* A limpeza do painel de comandos deve ser feita com uma mistura de água e sabão e um pano suave.
* Ao limpar o aparelho com os queimadores desmontados, devemos ter cuidado para não deixar que se introduzam líquidos ou objectos no porta- injector.
* Não utilize na limpeza produtos que ataquem o alumínio, como soda cáustica, óleo, etc.

PT

* Sempre que montar um queimador, assegure-se de que todas as peças que o compõem se ajustam correctamente; um elemento mal colocado pode produzir sobreaquecimento e danos no vidro.
* Deve limpiar periodicamente e com muito cuidado o acendedor (cerâmica e electrodo) para evitar problemas de ligação. Verifique também que as ranhuras das bocas do fogão não se encontram obstruídas.

Discos eléctricos (MOD. CG.1 3G 1P)

Antes de se proceder à limpeza, deve desligar-se a ficha da tomada de corrente.

Os discos eléctricos devem ser limpos com uma mistura de água e sabão e um esfregão que não risque. Se, após a cozedura, verificar que o aro de aço inoxidável do disco eléctrico ou as bordas do fogão ficam um pouco amarelos, poderá evitá-lo com limão, vinagre, amoníaco diluído em água ou qualquer produto de limpeza que contenha este último elemento.

Não limpe os discos quando estes estiverem quentes. Se eventualmente se derramar algum líquido sobre algum disco, deverá limpar-se imediatamente com um pano seco. Nunca deixe que se carbonizem restos sobre o disco, pois a transmissão de calor seria muito menor.

Após a utilização do disco, este deve ser oleado. Deste modo, a superfície fica brilhante e evita-se a oxidação. Lembre-se de que para uma maior duração do disco, deve evitar-se, na medida do possível, a humidade e a temperatura excessiva.

Não devem ser utilizados, para a limpeza da placa de encastrar, aparelhos que funcionem a vapor.

Manutenção

Nenhum componente deste aparelho necessita de lubrificação periódica. Só quando se limpam os cones das torneiras de gás, estes devem ser lubrificados. Sempre que as torneiras de gás forem desmontadas, dever-se-á trocar a junta que há entre estas e o tubo distribuidor.

O funcionamento dos queimadores é correcto quando a sua chama é estável e de cor azul-esverdeada. Se as pontas das chamas forem amareladas, deve-se limpar bem os queimadores. Se a cor amarelada persistir, consulte o Serviço Técnico.

Para garantir a estanquidade da instalação de gás e o bom funcionamento dos queimadores, é necessário que a placa de cozinha seja verificada pelo Serviço Técnico especializado pelo menos uma vez a cada 4 anos.

Nota:

Qualquer modificação ou ajuste do aparelho deve ser realizada pelo pessoal técnico autorizado.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Se alguma coisa não funciona

Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica,
realize as verificações que indicamos abaixo:

Defeito	Possivel causa	Solução
Os pilotos e o botão não funcionam		
	O cabo de rede não está ligado à tomada	Ligar o cabo à rede
Saem chispas ao pressionar o comando para acender automaticamente		
	Não chega tensão à tomada	Verificar/concertar a rede eléctrica
Há chispa mas o queimador não acende		
	A bugia e a região do queimador por onde deve sair a chispa estão sujas com gordura	Limpar a extremidade da bugia e o queimador
Os queimadores de gás não acendem		
	O gás não chega à placa de cozinha	Comprovar que o regulador da butija está correctamente colocado e aberto
		Abrir a chave de trans-missão se for gás canalizado
O queimador acende mas quando deixo de pressionar o comando que actua sobre a segurança, ele apaga-se		
	A chama não sai pela zona que o termopar aquece	Limpar os orificios do queimador
Os queimadores de gás sujam os recipientes		
	Orificios dos queimadores estão sujos	Limpar os orifícios do queimador
	O injector ou porta-injector está sujo	Limpar o porta-injector sem utilizar objectos que possam danificar ou estragar o diâmetro do orifício de saída do gas

GRUPO TEKA

PAÍS	CIUDAD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Austria	Viena	KÜPPERSBUSCH Gesmbh	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 8740
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	242 731 945	24 386 097
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	86	21 623 623 75	21 623 623 79
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING	86	21 51 168841	21 511 688 44
República Checa	Liben	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR S.A.	59	34 225 1744	34 225 0693
Francia	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 072 747	013 430 1598
Grecia	Atenas	TEKA HELLAS A.E.	302	109 760 283	109 712 725
Hungría	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	13542110	13542115
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 3905274	213905279
Italia	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	3333 653 167	0775 898 271
Corea	Seul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malasia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	603	7620 1600	7620 1626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	55 5133 0493	555 762 0517
Polonia	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	35	1234 329500	1234 325457
Rusia	Moscú	TEKA RUS LLC	70	957 374 690	957 374 689
Singapur	Singapur	TEKA SINGAPORE PTE LTD.	65	673 42415	673 46881
Thailandia	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 691
Thailandia	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 667
Holanda	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793451589	793451584
Turquía	Estambul	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	902	122 883 134	122 745 686
Emiratos Árabes	Dubai	TEKA MIDDLE EAST FZE	971	504 546 125	48 872 913
Reino Unido	Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 86 19 16	1235 83 21 37
EE.UU.	Florida	TEKA USA, INC.	18	132 888 820	132 888 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291 2821	212 291 2825



Teka Industrial, S.A:

Cajo, 17
39011 Santander
Cantabria - ESPAÑA
Tel.: 34-942 35 50 50
Fax: 34- 942 34 76 94
http://www.teka.net

Cód.: 61401119 / 851